



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2024



DENOMINAZIONE: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2024

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inverno 2024 è stato caratterizzato da precipitazioni nella norma con temperature non particolarmente fredde, che sono andate però gradualmente aumentando fino alla prima settimana di Aprile, quando è cominciato il germogliamento del Pinot Grigio. Rispetto al calendario del territorio siamo riusciti a ritardare la schiusa delle gemme di circa 10 giorni grazie alla potatura tardiva; tecnica questa che adottiamo ormai da anni.

La primavera è stata caratterizzata da temperature miti ed una piovosità all'inizio leggermente sopra la media poi ha preso il sopravvento il bel tempo, garantendo così una crescita della vegetazione costante. Il Pinot Grigio è giunto a piena fioritura attorno al 24 Maggio, decisamente in linea rispetto alla precedente annata.

Giugno e Luglio sono stati due mesi dove l'estate calda è stata reidratata da qualche pioggia benefica che ha permesso alle piante di fronteggiare il mese di Agosto senza squilibri idrici eccessivi.

Il Pinot Grigio quest'anno presentava grappoli più spargoli. Abbiamo frazionato la raccolta in più giornate possibili riuscendo così a mantenere un buon equilibrio tra contenuto zuccherino ed acidità nei mosti che già dalle prime giornate di fermentazione sprigionavano degli ottimi profumi.

cheri rispetto alla media ma con un buon contenuto in acido malico e tartarico.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

TIPOLOGIA SUOLO: in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondali marini 50 milioni di anni fa, in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla ed in parte terreni profondi, ricchi in ciottoli.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: Impianti del 2002

NOTE TECNICHE

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: dall'ultima decade di Agosto ad inizio Settembre

VINIFICAZIONE: appena arrivate in cantina, le uve vengono delicatamente pressate. Il succo che ne ricaviamo viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio e barrique (10%) mantenendo il vino a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: di color giallo paglierino tenue. Il profumo è finemente dettagliato; susina bianca, taglio in fiore ed una sferzata di vaniglia. Il vino presenta un'ottima complessità e si distingue alla degustazione per il perfetto connubio tra acidità citrina e la struttura vellutata.