



# ATTEMS



## PINOT GRIGIO RAMATO 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.

I vigneti di Pinot Grigio dedicati al Ramato sono giunti alla fase di piena fioritura attorno al 30 maggio, decisamente in ritardo 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.

**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 fondi marini 50 milioni di anni fa, in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla ed in parte terreni profondi, ricchi in ciottoli.

**DENSITÀ IMPIANTI:** 5500 piante per ettaro

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e Guyot

**ETÀ VIGNETO:** impianti del 2002

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 80 q.li

**VENDEMMIA:** dall'ultima decade di agosto ad inizio settembre

**VINIFICAZIONE:** le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono state lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono costantemente messe in sospensione.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5%Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** colore brillante, tipico, dall'unghia color mango. L'Attems Ramato 2024 è delicatamente floreale al naso, di ginestra e rosa alpina. Agitando il calice spunta una evidente nota di mela verde che ci accompagna al sorso. Il corpo è leggero ed al contempo preciso e complesso, con una acidità bilanciata che scorre piacevole al palato. Nel finale emerge la mineralità tipica del territorio, con accenni di ribes.