



ATTEMS



PINOT GRIGIO RAMATO 2024

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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'hiver 2024 a été marqué par des précipitations conformes à la normale et des températures peu froides, qui ont augmenté progressivement jusqu'à la première semaine d'avril, quand le débourrement du pinot grigio a commencé. Par rapport au reste de la région, nous avons réussi à retarder le débourrement des bourgeons d'une dizaine de jours grâce à une taille tardive, une technique que nous avons adoptée depuis plusieurs années.

Dans un premier temps, le printemps a été marqué par des températures douces et des précipitations légèrement supérieures à la normale, puis le beau temps a pris le dessus, assurant une croissance régulière de la végétation.

La pleine floraison des vignes de pinot grigio dédiées au Ramato a eu lieu vers le 30 mai, nettement plus tard que l'année précédente.

Les mois de juin et de juillet ont été marqués par un été chaud ponctué de quelques pluies bénéfiques, qui ont permis à la vigne d'affronter le mois d'août sans déséquilibre hydrique excessif.

Cette année, le pinot grigio a donné des grappes plus lâches. Les vendanges ont été échelonnées sur le plus grand nombre de jours possible, ce qui a permis de maintenir un bon équilibre entre la teneur en sucre et l'acidité des moûts, qui dès les premiers jours de fermentation dégageaient de délicieux arômes.

TERROIR ET PRODUCTION :

ORIGINE : Les vignobles sont situés dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia, à une altitude moyenne de 60 m au-dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL : En partie composé de grès d'origine éocène formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années, en partie de sols naturellement humides riches en argile et de sols profonds riches en galets.

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

TAILLE : Cordon de Royat et Guyot

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES :

RENDEMENT/HA : 80 q

VENDANGES : De la dernière décade d'août à début septembre

VINIFICATION : Après l'égrappage et le foulage, les peaux et le moût sont laissés en contact pendant environ 10 heures à 8 °C. Ensuite, le jus rosé issu du pressurage doux est mis à débourber pendant 24-48 heures. Après soutirage du moût clair commence la fermentation alcoolique à basse température (15-17 °C) pendant 15 jours. La vinification se fait en cuves d'acier. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines constamment mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5%Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Paré d'une robe brillante typique, couleur mangue sur le bord du disque, le Ramato Attems 2024 présente un nez délicatement floral de genêt et de rose des Alpes. En tournant le verre, des notes évidentes de pomme verte se libèrent et accompagnent la dégustation. Le corps est à la fois léger, précis et complexe avec une acidité équilibrée qui glisse agréablement sur le palais. La finale dévoile une minéralité typique du terroir et des touches de cassis.