



ATTEMS

CHARDONNAY 2025

BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2025

KLIMAVERLAUF:

Der Jahrgang 2025 bot ideale klimatische Bedingungen, die Trauben von ausgezeichneter Qualität hervorbrachten.

Der milde und ausgeglichene Frühling begünstigte einen gleichmäßigen Austrieb sowie ein harmonisches Wachstum der Reben. Die Durchschnittstemperaturen lagen bei 18–20 °C, bei einer Niederschlagsmenge von rund 250 mm, die sich gleichmäßig auf April und Mai verteilte. Diese Bedingungen gewährleisteten eine gute Wasserreserve im Boden sowie einen regelmäßigen Austrieb und eine ausgewogene vegetative Entwicklung.

Während des Sommers unterstützte das Wechselspiel aus sonnigen Tagen und einigen wohltuenden Niederschlägen die ausgewogene Reifung der Trauben.

Höchsttemperaturen zwischen 28 und 32 °C sowie Tiefsttemperaturen um 15 °C führten zu deutlichen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die die Anreicherung von Aromastoffen und die Synthese phenolischer Verbindungen in den Beeren begünstigten.

Die Trauben erreichten einen optimalen Reifegrad mit einem durchschnittlichen pH-Wert zwischen 3,1 und 3,3, wodurch die Frische und Mineralität der Moste erhalten werden konnte.

Die Lese begann in der zweiten Augustdekade, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt, und brachte vollkommen gesundes Lesegut von hohem analytischem und sensorischem Wert hervor.

Der Jahrgang 2025 zeichnet sich durch elegante, aromatisch vielschichtige und außergewöhnlich harmonische Weine aus, die die Charakteristik des Terroirs in besonderer Weise zum Ausdruck bringen.

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

BODENBESCHAFFENHEIT: tiefgründige Böden, teils bestehend aus Sandsteinen eozänen Ursprungs, teils aus kiesreichen alluvialen Ablagerungen. Entstanden durch die Hebung des Meeresbodens vor 50 Millionen Jahren.

ANBAUMETHODE: einfacher Guyot und Zapfenkordon

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2000

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 85 Doppelzentner

WEINLESE: dritte Augustdekade

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Der durch schonende Pressung der Trauben gewonnene Most wird einer 24–48-stündigen statischen Vorklärung unterzogen. Die alkoholische Gärung erfolgt anschließend auf geklärtem Most bei kontrollierter Temperatur von 15–17 °C über einen Zeitraum von etwa 15 Tagen.

Die Vinifikation erfolgt überwiegend in Edelstahltanks; 20 % der Masse werden in Barriques zweiter Belegung vergoren, stets bei kontrollierter Temperatur und unter Ausschluss der malolaktischen Gärung. Es folgt eine fünfmonatige Reifung auf der Feinhefe, die regelmäßig in Suspension gehalten wird.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Der Wein zeigt sich in intensivem Strohgelb, veredelt durch zarte grünliche Reflexe. Das Bouquet präsentiert sich vielschichtig und harmonisch: Zu den fruchtigen Noten von weißer Feige, Apfel und Mandarine gesellen sich Anklänge von weißem Pfirsich sowie elegante florale Nuancen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich und umhüllend, getragen von einer guten Struktur sowie einer angenehmen Frische und lebendigen Säure. Der Abgang ist lang und anhaltend, mit eleganten Anklängen von geröstetem Brot und Limette.

