



ATTEMS

CHARDONNAY 2025



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

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2025 ha offerto condizioni climatiche ideali, che hanno consentito di ottenere uve di eccellente qualità.

La primavera, mite e regolare, ha favorito un germogliamento uniforme e una crescita armoniosa della vite. Le temperature medie si sono mantenute intorno ai 18-20°C, con circa 250 mm di pioggia distribuiti in modo omogeneo tra aprile e maggio. Queste condizioni hanno garantito una buona riserva idrica del suolo, un germogliamento e uno sviluppo vegetativo regolari.

Durante l'estate, l'alternanza tra giornate soleggiate e qualche precipitazione providenziale ha sostenuto in modo equilibrato la maturazione dei grappoli. Le temperature massime, comprese tra 28 e 32°C, e le minime intorno ai 15°C, hanno generato escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo l'accumulo di aromi e la sintesi dei composti fenolici negli acini.

Le uve hanno raggiunto una maturazione ottimale, con un pH medio compreso tra 3,1 e 3,3, che ha permesso di preservare freschezza e mineralità nei mosti.

La raccolta è iniziata nella seconda decade di agosto, leggermente in anticipo rispetto alla media, consegnandoci uve perfettamente sane e di grande valore analitico e sensoriale.

La vendemmia 2025 si distingue per vini eleganti, ricchi di aromi e dotati di una straordinaria armonia, capaci di esprimere al meglio le caratteristiche del territorio.

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: profondi, in parte composti da arenarie di origine eocenica, in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli. Formati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa.

ALLEVAMENTO: Guyot singolo e cordone speronato

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: impianti del 2000

NOTE TECNICHE

RESA HA: 85 q.li

VENDEMMIA: Terza decade di agosto

VINIFICAZIONE: il mosto ottenuto da una pressatura soffice delle uve viene sottoposto a una decantazione statica di 24-48 ore. La fermentazione alcolica ha quindi luogo su mosto limpido, a temperatura controllata di 15-17 °C e si protrae per circa 15 giorni.

La vinificazione avviene prevalentemente in serbatoi di acciaio inox, con un 20% della massa fermentata in barriques di secondo passaggio, sempre a temperature controllate e con esclusione della fermentazione malolattica. Segue un affinamento di cinque mesi sulle fecce nobili, mantenute periodicamente in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: alla vista si distingue per un colore giallo paglierino intenso, impreziosito da delicati riflessi verdolini. Il bouquet è ampio e armonioso: alle note fruttate di fico bianco, mela e mandarino si affiancano sentori di pesca bianca ed eleganti note floreali. Al palato il vino risulta morbido e avvolgente, sostenuto da una buona struttura e da una piacevole freschezza e acidità. Il finale, lungo e persistente, richiama eleganti sensazioni di pane tostato e lime.