



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2025



DENOMINAZIONE: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 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: ricchi di ciottoli, composti in parte da arenarie di origine eocenica e, in parte, da zone profonde, naturalmente ben umettate e ricche in argilla.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: Impianti del 2002

NOTE TECNICHE

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: terza decade di agosto

VINIFICAZIONE: All'arrivo in cantina le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene quindi lasciato decantare per 24–48 ore, prima di avviare la fermentazione alcolica su mosto limpido, condotta a basse temperature (15–17 °C) per circa 15 giorni.

La vinificazione si svolge prevalentemente in recipienti d'acciaio, con una piccola quota del 10% fermentata in barrique, sempre a temperatura controllata e con esclusione della fermentazione malolattica. Al termine della fermentazione, il vino affina sulle fecce nobili, mantenute periodicamente in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: di un delicato giallo paglierino tenue, si presenta al naso con un profilo fine e ben cesellato, dove emergono note di susina bianca e tiglio in fiore, accompagnate da sfumature tipiche di pera Williams e mela croccante, con un accenno di vaniglia a completarne l'eleganza.

Al palato il vino esprime una buona complessità e colpisce per l'equilibrio armonico tra una vibrante acidità citrina e una struttura morbida e vellutata, che ne sostiene la progressione gustativa.