



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 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.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: terza decade di agosto

VINIFICAZIONE: le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono state lasciate in contatto per circa 6 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 interamente in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 5 mesi sulle fecce nobili che vengono costantemente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5%Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore buccia di cipolla brillante, con riflessi ramati che ricordano le tonalità del mango maturo. Attems Pinot grigio ramato 2025 si apre al naso con un profilo delicatamente floreale, in cui emergono note di ginestra e rosa alpina. Con l'ossigenazione il bouquet si arricchisce di una fresca e nitida sensazione di pera croccante, che introduce con coerenza al sorso. Al palato il vino mostra un corpo leggero ma ben definito, preciso e sorprendentemente complesso, sostenuto da un'acidità ben integrata che dona slancio e bevibilità. Il finale è lungo e pulito, caratterizzato da una marcata mineralità, cifra distintiva del territorio, con eleganti richiami di ribes e rosmarino.

