



ATTEMS

CHARDONNAY 2025

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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Le millésime 2025 a offert des conditions climatiques idéales, qui ont permis de produire des raisins d'excellente qualité.

Le printemps, doux et régulier, a favorisé un débourrement uniforme et une croissance harmonieuse de la vigne. Les températures moyennes se sont maintenues autour de 18-20°C, avec environ 250 mm de précipitations réparties uniformément entre avril et mai. Ces conditions ont garanti de bonnes réserves d'eau dans le sol, un débourrage et un développement végétatif réguliers.

Durant l'été, l'alternance de journées ensoleillées et quelques pluies providentielles a favorisé une maturation équilibrée des grappes. Les températures maximales, comprises entre 28 et 32°C, et les minimales autour de 15°C ont entraîné des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, en favorisant ainsi l'accumulation d'arômes et la synthèse des composés phénoliques dans les grains.

Les raisins ont atteint une maturité optimale, avec un pH moyen compris entre 3,1 et 3,3, ce qui a permis aux moûts de conserver leur fraîcheur et leur minéralité.

Les vendanges ont commencé durant la deuxième décennie d'août, un peu plus tôt que la moyenne, et nous ont donné des raisins parfaitement sains d'une grande valeur analytique et sensorielle.

La vendange 2025 se distingue par ses vins élégants, riches en arômes et dotés d'une extraordinaire harmonie, capables d'exprimer au mieux les caractéristiques du terroir.

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 : profond, composé en partie de grès d'origine éocène, en partie de sols alluviaux très caillouteux. Formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années.

TAILLE : Guyot simple et cordon de Royat

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2000

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 85 q

VENDANGES : Troisième décennie d'août

VINIFICATION : le moût obtenu par un pressurage doux des raisins, est soumis à une décantation statique pendant 24 à 48 heures. La fermentation alcoolique a ensuite lieu sur le moût clair, à une température contrôlée de 15 à 17 °C et se poursuit pendant environ 15 jours. La vinification s'effectue principalement dans des cuves inox, 20% de la masse étant fermentée en barriques de deuxième passage, toujours à température contrôlée et sans fermentation malolactique. S'ensuit un affinage de cinq mois sur les lies fines, mises périodiquement en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : visuellement, il se distingue par sa robe jaune paille intense, rehaussée de délicats reflets verdâtres. Le bouquet est ample et harmonieux : des notes fruitées de figue blanche, de pomme et de mandarine se mêlent à des senteurs de pêche blanche et à d'élégantes notes florales. En bouche, le vin est souple et enveloppant, soutenu par une bonne structure et une agréable fraîcheur et acidité. La finale, longue et persistante, évoque d'élégantes sensations de pain grillé et de citron vert.

