



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2025

APPELLATION : D.O.C. Friuli Pinot Grigio 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 : caillouteux, composé en partie de grès d'origine éocène, en partie de zones profondes, naturellement bien humides et argileuses.

TAILLE : Cordon de Royat et Guyot

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 80 q

VENDANGES : troisième décennie d'août

VINIFICATION : À leur arrivée à la cave, les raisins sont soumis à un pressurage doux et délicat. On laisse ensuite le moût obtenu décanter pendant 24 à 48 heures, avant d'initier la fermentation alcoolique sur le moût clair, effectuée à basse température (15 à 17 °C) pendant environ 15 jours. La vinification s'effectue principalement dans des cuves inox, avec une petite partie (10%) fermentée en barriques, toujours à température contrôlée et sans fermentation malolactique. À la fin de la fermentation, le vin vieillit sur les lies nobles, régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : avec sa délicate couleur jaune paille, il présente un profil fin et bien ciselé au nez, d'où émergent des notes de prune blanche et de fleur de tilleul, accompagnées de nuances typiques de poire Williams et de pomme croquante, avec un soupçon de vanille pour un final des plus élégants.

En bouche, ce vin exprime une belle complexité et séduit par son équilibre harmonieux entre une acidité citronnée vibrante et une structure douce et veloutée, qui accentue la progressivité de son goût.

