



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 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.

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

TAILLE : Cordon de Royat et Guyot

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES :

RENDEMENT/HA : 80 q

VENDANGES : troisième décennie d'août

VINIFICATION : Après l'égrappage et le foulage, les peaux et le moût sont laissés en contact pendant environ 6 heures à 8 °C. Le jus rosé, issu d'un pressurage doux, a ensuite reposé pendant 24 à 48 heures. La fermentation alcoolique du moût clair s'est déroulée à basse température (15–17 °C) pendant 15 jours. La vinification est réalisée intégralement en cuves inox. Après fermentation, le vin est élevé pendant 5 mois sur lies fines, constamment renouvelées.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5%Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Robe jaune oignon éclatante, aux reflets cuivrés évoquant la mangue mûre. Le Pinot Grigio Copper 2025 d'Attems s'ouvre au nez sur un profil délicatement floral, avec des notes de genêt et de rose alpine. À l'oxygénation, le bouquet s'enrichit d'une sensation fraîche et nette de poire croquante, qui introduit harmonieusement la gorgée. En bouche, le vin présente une structure légère mais bien définie, précise et d'une complexité surprenante, soutenue par une acidité bien intégrée qui lui confère vivacité et buvabilité. La finale est longue et nette, caractérisée par une minéralité marquée, signature du terroir, avec d'élégantes notes de cassis et de romarin.

