



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2019

DENOMINAZIONE: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2019

ANDAMENTO STAGIONALE: tutte le fasi fenologiche si sono spostate di una decina di giorni rispetto alla media storica, a causa di una primavera iniziata con scarse precipitazioni e di un maggio freddo. La fioritura della vite, iniziata circa 15 giorni dopo quella dei sovesci, è stata caratterizzata da delle giornate soleggiate, che hanno dato energia alle api che popolano la nostra area. L'estate 2019 si è contraddistinta, nel goriziano, per il bel tempo con delle precipitazioni ben distribuite, che hanno reidratato il terreno nei mesi più caldi di Luglio e Agosto. La vendemmia è entrata nella fase più intensa dalle prime giornate di Settembre, ma, come è nostra consuetudine, abbiamo raccolto alcune piccole parcelle di Pinot Grigio e Sauvignon Blanc già alla fine d'Agosto; questi mosti sono più ricchi in acido malico rispetto alla media. Le basse temperature mattutine di fine estate e la leggera sfogliatura applicata alle uve di Pinot Grigio destinate al Ramato, ci hanno regalato acini e mosti ricchi in precursori aromatici.

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: in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 85 q.li

VENDEMMIA: a mano, dagli ultimi giorni d'Agosto a metà Settembre

VINIFICAZIONE: le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono lasciate in contatto per circa 10 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 in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 3 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: alla vista presenta una bella sfumatura rosata che richiama alla mente la Rosa di Gorizia. Il naso è espressivo e fruttato; sono infatti intensi i profumi di fiori di tiglio, pesca ed agrumi, con una leggera percezione di lampone. Al palato esprime la sua grande delicatezza, con un perfetto equilibrio tra acidità e corpo, dove sensazioni di mora di gelso e frutto della passione ci accompagnano nel persistente finale di degustazione.

ABBINAMENTO: sempre ideale come aperitivo, si abbina perfettamente con antipasti e primi piatti a base di crostacei. Ottimo anche con i fritti di pesce.

