



ATTEMS

PINOT GRIGIO 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. Il germogliamento del nostro Pinot Grigio ai piedi delle colline è avvenuto il 14 Aprile, mentre la fioritura è entrata nel culmine il 12 Giugno, terminando 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 già alla fine d'Agosto; questi mosti sono più ricchi in acido malico rispetto alla media. L'annata più tardiva degli ultimi anni ci ha permesso di beneficiare delle temperature mattutine basse di fine estate, che ci hanno regalato mosti ricchi in precursori aromatici. L'uva di Pinot Grigio 2019 aveva un ottimo equilibrio tra zuccheri ed acidi. I grappoli perfettamente integri presentavano una bella buccia spessa.

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, da fine Agosto a metà Settembre.

VINIFICAZIONE: appena arrivate in cantina, le uve vengono delicatamente pressate. Il succo bianco che ne ricaviamo viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio e barrique (10%), mantenendo il vino a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino, chiaro. Al naso esprime una grande personalità con un profumi freschi di pesca bianca, scorza d'agrumi e fiori di campo ed altri ancora decisi di linfa, timo e pane tostato. In un corpo strutturato troviamo un vino dal sapore bilanciato, complesso, con un finale persistente di pepe bianco, avocado e noce.

