

Attems: il cuore del Friuli racchiuso in un calice

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Dicembre 2024



Attems rappresenta il legame profondo tra la viticoltura friulana e il Collio. Con una storia millenaria e un terroir unico fatto di ponca e microclima ideale, l'azienda offre vini distintivi come Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc e Pinot Grigio. Sotto la guida della famiglia Frescobaldi, Attems combina tradizione e innovazione, esaltando le caratteristiche del territorio.

Attems: una storia millenaria e un'eredità unica

Il nome Attems è strettamente legato alla storia del vino friulano. Le prime testimonianze della famiglia risalgono al 1106, mentre la produzione di Ribolla Gialla e Refosco è documentata già nel 1764. Questa lunga tradizione, unita alla

visione pionieristica del conte Douglas Attems, ha portato nel 1964 alla fondazione del Consorzio di Tutela dei Vini del Collio. Oggi, sotto la guida della famiglia Frescobaldi, Attems continua a incarnare i valori del territorio, combinando tradizione e innovazione.

Un territorio unico: luminosità, escursione termica, acqua e aria

Situata nel Collio Goriziano, l'azienda beneficia di condizioni ideali per la viticoltura. Il terreno, prevalentemente composto da "ponca" – un mix di marna e arenarie marine – dona ai vini mineralità e sapidità. La vicinanza al Mare Adriatico garantisce una luminosità eccezionale e un microclima temperato, mentre le escursioni termiche tra giorno e notte intensificano gli aromi delle uve. La presenza delle Prealpi Giulie contribuisce con abbondanti piogge, fondamentali per una riserva idrica naturale, e con brezze costanti che riducono il rischio di malattie fungine. Questi elementi creano un terroir straordinario, capace di esaltare le caratteristiche di ogni vitigno.

I vini di Attems: un'espressione autentica del Collio

- 1. Cicinis – Collio DOC, Sauvignon Blanc:** Un vino simbolo, elegante e intenso, con note di salvia, bergamotto e pepe bianco. Perfetto per piatti saporiti come zuppe di legumi o pollo con verdure.
- 2. Trebes – Collio DOC, Ribolla Gialla:** Vibrante e strutturato, con sentori di melone e mimosa. Ideale come aperitivo o con piatti vegetariani.
- 3. Pinot Grigio – Friuli DOC:** Fresco e fruttato, con aromi di pesca bianca e agrumi. Ottimo con carni bianche arrosto o alla griglia.
- 4. Pinot Grigio Ramato – Friuli DOC:** Morbido e agrumato,

con sfumature rosate e profumi di tiglio e lampone. Perfetto con piatti di pesce.

5. **Sauvignon Blanc – Venezia Giulia IGT**: Intenso e fruttato, con note di bosso e ananas. Ideale come aperitivo o con pesce.
 6. **Chardonnay – Venezia Giulia IGT**: Ricco e complesso, con sentori di agrumi e miele di castagno. Si abbina a pasta ripiena o secondi di carne bianca.
 7. **Ribolla Gialla – Venezia Giulia IGT**: Elegante e floreale, con un finale fresco e sapido. Perfetto per torte salate e primi piatti al forno.
-

Punti chiave

1. **Storia millenaria**: Attems è legata al vino friulano dal 1106, con vini come Ribolla Gialla documentati dal 1764.
2. **Territorio straordinario**: Il Collio Goriziano, grazie alla ponca e al microclima, esalta i vitigni locali.
3. **Vini simbolo**: Sauvignon Blanc, Pinot Grigio e Ribolla Gialla raccontano la tradizione del Collio.
4. **Innovazione e tradizione**: La gestione Frescobaldi unisce qualità e modernità.
5. **Sostenibilità naturale**: Brezze e riserve idriche naturali riducono malattie e migliorano la viticoltura.