

Attems Pinot Grigio Ramato Friuli DOC 2021

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Marzo 2022



Attems è il Friuli nel cuore, ovvero quando il vino, l'uomo e la terra sono una cosa sola: una viticoltura di qualità e tipicità che con i suoi vitigni autoctoni interpreta ed esprime al meglio il luogo di origine. È il Pinot Grigio Ramato Friuli DOC a rappresentare l'anima innovativa di Attems, appena uscito sul mercato nella nuova annata. L'unicità di un Pinot Grigio in stile Rosé che completa, accanto alla classicità del Cicinis e del Trebes, il racconto autentico della terra friulana, **in chiave fresca e moderna.**

Il Pinot Grigio Ramato riprende la tradizione della Repubblica di Venezia: è infatti con il termine ramato che negli antichi documenti commerciali veniva indicato questo vino dal particolare e seducente colore.

Con la sua personalità classica, autentica e al contempo originale, contaminata da note di fresca contemporaneità si fa portavoce della straordinaria tradizione veneziana.

La nuova etichetta del Pinot Grigio Friuli Doc Ramato 2021, disegnata dall'**artista inglese Michael Driver**, racchiude in sé nei tratti e nei colori, l'unicità, l'eleganza e la vitalità di un calice di vino in simbiosi con la storia di una delle città iconiche, più affascinanti al mondo.

“Quando ho iniziato a lavorare sull'etichetta volevo che l'illustrazione fosse complessa, ricca di colori ma anche rispettosa della storia della sontuosa arte veneziana. Al contempo, **volevo creare qualcosa di innovativo e dinamico,**” spiega Michael Driver, e continua “Il mio lavoro abituale è grafico ed essenziale. Lavorare per Attems è stata per me una sfida entusiasmante con l'obiettivo di trovare un equilibrio tra la sontuosità dell'arte veneziana e il mio stile. Il risultato: **un'illustrazione moderna e colorata, ambientata in una scena tipicamente veneziana**”.

I vigneti da cui nasce il Pinot Grigio si trovano ad un'altitudine di 60 metri s.l.m., tra piane e pendii in provincia di Gorizia. **Manine è la parte intermedia della**

Tenuta, che si estende nel comprensorio del Collio Goriziano e dal 2000 è proprietà della famiglia Frescobaldi. È da questa zona, **tra Collio e Isonzo**, caratterizzata da marne e arenarie di origine eocenica e da terreni limosi con buon drenaggio, che il Pinot Grigio trae eleganza e finezza. Luminosità intensa ed elevata escursione termica, data dalla vicinanza dei vigneti al Mare Adriatico, creano in quest'area un **microclima ideale per lo sviluppo di zuccheri, pigmenti e sostanze aromatiche nelle uve**.

Al calice si presenta con il tipico colore, ovvero una **sfumatura color litchi, rosata, data in fase di vinificazione dal mosto che resta circa dieci ore a contatto con le bucce**. Il profumo è intenso, dominanti i sentori di pesca e ginestra e via via emerge una avvolgente sensazione di marasca. Al palato l'annata 2021 regala un Ramato deciso e perfettamente equilibrato, che colpisce per la grande dinamicità e persistenza, con un bel finale di uva spina e scorza d'agrumi.

NOTE ANNATA 2021

L'andamento stagionale è stato caratterizzato, a gennaio e febbraio, da **temperature stabili al di sotto dello 0°C**, contribuendo così a ritardare il risveglio vegetativo; con un marzo piuttosto mite, il Pinot Grigio ha poi iniziato il germogliamento dopo la prima decade di aprile. Il mese di maggio è stato piuttosto freddo e piovoso ed è con giugno che si è vista una crescita della vegetazione più rapida. La fioritura ha tardato un po' rispetto al solito. I mesi estivi hanno portato buone escursioni termiche e qualche pioggia. La vendemmia di inizio settembre ha portato **uve sane con acidità sopra la media**, dall'inizio alla fine della vendemmia si è visto un concentrarsi sempre maggiore di zuccheri e colore, con la tipica sfumatura viola dell'**acino del Pinot Grigio**.

NOTE TECNICHE

Le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono stati lasciati in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, decanta 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 4 mesi sulle fecce nobili che vengono costantemente messe in sospensione.