



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2017

KLASSIFIZIERUNG: Venezia Giulia I.G.T.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: Nach einem Januar mit der typischen Winterkälte des Friaul, kam der Frühling eher als in den Vorjahren. Die Temperaturen stiegen bereits Ende Februar/Anfang März an, und dies führte dazu, dass der Austrieb der Pflanzen in den ersten Tagen des Aprils begann. Die schwankenden Temperaturen in diesem Frühlingsbeginn und vor allem die bis Ende April/Anfang Mai andauernde Kälte hat die Pflanzen auf eine harte Probe gestellt. In den Attems Weinbergen wirkte sich dieser schwierige Jahreszeitenbeginn im Vergleich zu den anderen nördlichen Weinbaugebieten relativ gering aus. Dies ist der geographischen Einheitlichkeit des Gebietes und dem Schutz durch den Wald geschuldet, der unsere Weinberge umgibt. Der schnelle Temperaturanstieg am Frühlingsende hat den Weinstöcken, deren Blüte am 1. Juni begann, Lebenskraft gegeben. Die Blüte der Weinstöcke erfolgte einen Monat nach der Blüte der Gründungspflanzen, die im Herbst 2016 gesät worden waren. Die Gründung ist in unserem Weingut mittlerweile fester Bestandteil des Weinbaus. Im Juni waren die Temperaturen im üblichen Bereich. Die Niederschlagsmenge entsprach dem Durchschnittswert in dieser Region. Der heiße Sommer 2017 zeichnete sich vor allem durch seine Trockenheit aus, im Juli gab es jedoch zwei Gewitterfronten in der Region Friaul. Diese brachten wertvolles Regenwasser für unsere Attems Weinberge. Durch die kontinuierliche Bodenbearbeitung, sowie dem regelmäßigen Schnitt konnten wir die Pflanzen gut stabilisieren; die Trauben waren so bis zur Ernte vor der Sonne geschützt. Ribolla Gialla ist eine langsam reifende Sorte, die Ende September in den Weinbergen unserer alluvionalen Böden geerntet wird. Eine optimale Apfelsäure und Vollmundigkeit zeichnen diese Traubensorte aus.

CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGEBIETES:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich auf durchschnittlich 60 m ü.d.M. zwischen den Ebenen und den Hügeln der Provinz Gorizia.

BODENBESCHAFFENHEIT: Die Böden entstanden durch den Rückgang der Flüsse. Gut drainierte Böden, reich an Sand und Kies.

STOCKDICHTHE: 5000 Pflanzen pro Hektar

ERZIEHUNG: Cordon

ALTER DES WEINBERGES: Weinberge von 2001

TECHNISCHE DETAILS:

ERTRAG PRO HEKTAR: 90 Doppelzentner

ERNTE: per Hand zweite Septemberwoche

VINIFIZIERUNG: Durch sanftes Pressen der Trauben entsteht der Most, der 24-48 Stunden dekantiert wird. Danach erfolgt 20 Tage lang bei 15°C die alkoholische Gärung des klaren Mostes. Die Vinifizierung geschieht in Stahlbehältern. Nach der Gärung erfolgt 4 Monate lang der surlie-Ausbau mit häufigem Aufrühren.

ALKOHOLGRAD: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS: leuchtend strohgelb mit grünen Reflexen. Der Duft ist angenehm blumig und elegant mit gefälligen Jasmin- und Löwenzahnnoten, gefolgt von einer süßlichen Brotnote. Am Gaumen zeigt sich der Wein fein, lebendig, angenehm geschmeidig und frisch, mit einem Nachgang der an Blumen und Wiesenkräuter erinnert.

SPEISENEMPFEHLUNG: Wunderbar als Aperitiv mit Häppchen, Gemüseauflauf und salzigen Kuchen. Der perfekte Begleiter auch für Nudelgerichte aus dem Ofen.

