



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2017

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT

ANDAMENTO STAGIONALE: dopo un mese di gennaio dove il rigido inverno friulano si è fatto sentire, la primavera è arrivata in anticipo rispetto ad altre annate. Le temperature hanno iniziato ad alzarsi già dalla fine di febbraio, inizio marzo, contribuendo ad un rapido risveglio vegetativo i primi giorni di aprile. L'andamento irregolare delle temperature di questo inizio di primavera ha messo a dura prova le piante, soprattutto con il freddo di fine aprile e maggio. Nei vigneti Attems l'impatto di questo critico inizio di stagione è stato minimo rispetto ad altre aree del Nord Est italiano, grazie alla conformazione geografica dell'area ed alla protezione da parte dei boschi che circondano i nostri vigneti. Il rapido innalzamento delle temperature di fine stagione ha ridato linfa vitale alla vite che ha iniziato a fiorire attorno all' 1 giugno. La fioritura della vite è giunta un mese dopo lo scoppio della fioritura delle essenze del sovescio, seminate nell'autunno del 2016. Il sovescio è ormai una tecnica agronomica consolidata e fondamentale adottata dalla nostra tenuta. La stagione è stata mediamente calda in giugno, con un cumulo di piogge in linea con la media storica regionale. La calda estate 2017 è stata caratterizzata da pochissime precipitazioni, ma i due fenomeni temporaleschi che hanno interessato il Friuli a luglio, hanno irrorato d'acqua preziosa i vigneti di Attems. Le costanti lavorazioni del terreno e la gestione della chioma ci hanno permesso di mantenere le piante in equilibrio, con l'uva riparata dal sole fino alla vendemmia. La Ribolla Gialla, varietà dalla maturazione lenta, è stata colta a fine settembre, nei vigneti con i terreni alluvionali. L'uva, si caratterizzava per una ottima acidità malica e per una caratteristica sapidità.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i colli della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

TIPOLOGIA SUOLO: terreni originatisi da depositi alluvionali da azione fluviale. Ricchi in sabbia e ciottoli, ben drenanti.

DENSITÀ IMPIANTI: 5000 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ETÀ VIGNETO: impianti del 2001

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 90 q.li

VENDEMMIA: manuale, nell'ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: il mosto ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 15°C per 20 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

GRADO ALCOLICO: 12,5%vol

NOTE ORGANOLETTICHE: brillante, colore giallo paglierino, con riflessi verdi. Il profumo è piacevolmente floreale ed elegante, con gradevoli note di gelsomino, tarassaco seguiti da sentori dolci di pane. Al palato si presenta delicato, vivace, piacevolmente sapido e fresco con un retrogusto che ricorda i fiori e le erbe di campo.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo con stuzzichini e sformati di verdure e torte salate. Perfetto compagno anche per primi piatti al forno.

