



ATTEMS

## RIBOLLA GIALLA 2016

**APPELLATION:** Venezia Giulia IGT

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** après un hiver doux caractérisé par de faibles précipitations, le printemps s'est inscrit dans la même tendance, avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières. Entre mai et juin, la tendance s'est inversée, avec des précipitations abondantes et des températures inférieures aux normales de ces dernières années. Juillet a été le mois le plus chaud et, en raison des faibles précipitations, nous avons aidé la vigne avec des petits travaux superficiels des sols collinaires, et là où cela a été possible, avec des irrigations. Les mois d'août et de septembre, idéalement chauds et secs, ont été exceptionnels. Les phases de grossissement des baies, de véraison et de maturation se sont déroulées lentement et progressivement. Lors des vendanges, les raisins étaient parfaits. Nous nous souviendrons certainement de la saison 2016 en raison des très fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, notamment de la dernière décade d'août à la fin du mois de septembre. Cet aspect aussi a permis d'obtenir une bonne concentration des précurseurs aromatiques et un bon rendement à l'hectare. La récolte des raisins de ribolla gialla a débuté fin septembre avec des fruits magnifiques présentant une bonne teneur en sucres en équilibre avec l'importante concentration en acide, ce qui est fondamental pour obtenir un vin aux caractéristiques typiques de la variété.

**TERROIR ET PRODUCTION:**

**PROVENANCE:** les vignobles s'étendent dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia

**ALTIMÉTRIE:** 140/60 m au-dessus du niveau de la mer

**SUPERFICIE:** 4,31 ha

**EXPOSITION:** sud, sud-est

**TYPE DE SOL:** grès d'origine éocène et sols alluviaux

**DENSITÉ DES PLANTS:** 6 250 pieds/ha

**TAILLE:** cordon de Royat

**ÂGE DU VIGNOBLE:** les vignobles n'ont pas tous le même âge (plantés en 1964, 1973 et 2002)

**NOTES TECHNIQUES:**

**RENDEMENT/HA:** 80 q

**PÉRIODE DE VENDANGES:** fin septembre

**TYPE DE VENDANGES:** manuel

**MÉTHODE DE FERMENTATION:** cuves en acier inox

**TEMPÉRATURE DE FERMENTATION:** contrôlée, inférieure à 18 °C – 20 °C

**DURÉE DE FERMENTATION:** 18 à 20 jours

**DURÉE DE MACÉRATION:** 12 heures pour 2/3 des raisins

**MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT:** cuves en acier inox

**DURÉE DE VIEILLISSEMENT:** 6 mois en cuve inox et 1 mois en bouteille

**DEGRÉ D'ALCOOL:** 12,5 % Vol.

**NOTES ORGANOLEPTIQUES:** robe jaune paille brillant aux reflets légèrement dorés. Le nez est agréablement floral et élégant, avec des notes plaisantes de fleurs d'acacia et de bouleau, suivies de senteurs de fruits tropicaux. L'entrée en bouche est enveloppante, pleine, savoureuse et fraîche avec un arrière-goût évoquant la pêche jaune.

**SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION:** idéal comme apéritif avec des amuse-gueules ou en accompagnement de pains de légumes et de tourtes. Il s'accorde aussi parfaitement avec les entrées cuites au four.

