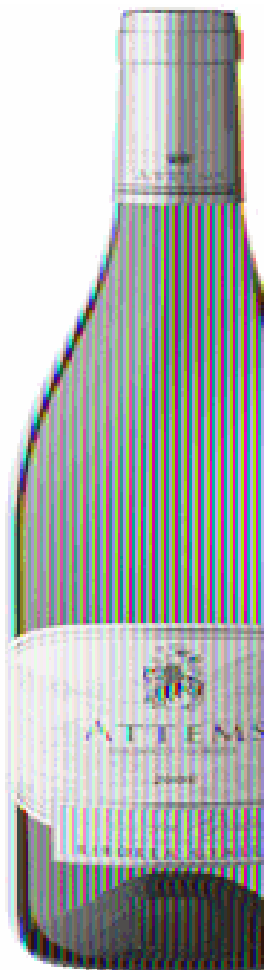




ATTEMS



RIBOLLA GIALLA 2008

DENOMINATION: Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla

ALLGEMEINE INFORMATION: Die Ribolla Gialla ist eine typische Rebsorte der Gegend des Friauls. Der Wein hat ein strohfarbendes Gelb und zeigt sehr delikate, ätherisch blumige Duftnoten. Dank seiner Frische und deutlichen Säure ist der Wein auch als Aperitif geeignet.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Der Jahrgang brachte qualitativ ausgezeichnete Trauben hervor. Während der ersten Wachstumsphasen, die Blüte mit eingeschlossen, regnete es besonders viel. Dies hatte beträchtlichen Einfluss auf den Fruchtansatz in der Weise, dass sich weniger Beeren pro Hektar ausbildeten. Im Zusammenwirken mit dem von Hand vorgenommenen Entblättern, Kappen und Ausgeizen der Rebstöcke konnten sich die spärlichen Beeren höchst gesund entwickeln. Der Monat August war wunderbar - heiß und gut durchlüftet. Gegen Ende des Monats und den ganzen September hindurch sorgten die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dafür, dass sich in den Beeren komplexe und intensive Aromen bilden konnten. Die Ernte ging ruhig vonstatten; dank der ausgezeichneten klimatischen Bedingungen war es möglich, den Reifegrad jeder Sorte zu kontrollieren und den besten Zeitpunkt für die Lese zu bestimmen, mit dem Ziel vor Augen, Weine zu gewinnen, welche die Nase mit intensivem Duft verwöhnen und sich gleichzeitig am Gaumen komplex und körperreich erweisen.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

HERKUNFT: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia.

HÖHE: 140/60 m über dem Meeresspiegel

LAGE: Süd, Süd-Ost

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit und Auenböden

PFLANZDICHTHE: 6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Cordon

ALTER DES WEINBERGS: die Rebflächen wurden zu unterschiedlichen Zeitpunkten angepflanzt: 1964, 1973 und 2002



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 49 hl/ha

WEINLESEZEIT: dritte Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: Inox-Tank

GÄRUNGSTEMPERATUR: kontrolliert, nicht über 18° - 20 °C

GÄRUNGSDAUER: 18-20 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: 2/3 der Trauben per 12 Stunden

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Inox-Tank

AUSBAUDAUER: 6 Monate und 1 Monate in Flaschenverfeinerung



SENSORISCHE DETAILS

Von intensivem Strohgelb, Noten von weißen Blüten (Weißdorn und Akazie) sowie weißfleischigen Früchten wie Pfirsich, Birne und Banane. Im Mund komplex, harmonisch und weich, mit deutlicher Säure. Schöner, langer Abgang.

ESSEN UND WEIN: Gemüseaufläufe; Quiche Lorraine; Pasta oder Risotto aus dem Ofen