



ATTEMS



RIBOLLA GIALLA 2009

DENOMINATION: Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Die ersten Monate des Jahres 2009 waren von regelmäßigen Niederschlägen gekennzeichnet, die letzten Monate vor der Ernte von moderaten Temperaturen. Gleich zu Beginn des Fruchtansatzes - Übergang der Blüte zur Beere und wichtigstes Barometer für die künftige Lese -, konnten sich die Beeren regelmäßig ausbilden, eine Tendenz, die sich zum Zeitpunkt des Farbwechsels fortsetzte. Die kleinen Trauben ließen ein reichhaltiges Aroma und eine gute Säure erwarten. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgten dafür, dass sich besonders schöne und süße Aromen bilden konnten. Insgesamt ein hervorragender Jahrgang, dessen Trauben von höchster Qualität Weine von intensiven, vielfältigen Aromen hervorbringen werden.



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: 70 hl/ha

WEINLESEZEIT: dritte Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: Inox-Tank

GÄRUNGSTEMPORATUR: 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

Im Glas leuchtet der Wein in einem klaren, kräftigen Strohgelb mit goldenen Reflexen, seine Farbdichte ist schön. In der Nase ist er intensiv und komplex und überzeugt durch seine schöne Struktur, seine leicht alkoholische Note und die süßen Nuancen von exotischen Früchten (Ananas, Banane), gelbem Pfirsich, Vanille, Honig und Orangenblüte. Im Mund zeigt er sich warm, weich, fein und balanciert. Schöne Frische. Nachhaltiger, langer Abgang.

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