



ATTEMS



## RIBOLLA GIALLA 2010

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT

**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** 2010 war das Jahr des Weisweins. An Niederschlägen mangelte es nicht, begonnen um die Zeit des ersten Wachstumsschubs und der Entwicklung der Triebe, über die Bildung der Blütenstände bis hin zur Traubenreife. Kräftige Reben konnten sich entwickeln mit einem schönen Blattwerk, was die Grundlage für aromareiche Trauben mit einem ausgewogenem Verhältnis von Zucker und Säure schuf. Die Temperaturen während des Farbwechsels und der Reifung der Trauben waren nie übermäßig hoch, womit sich die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im üblichen Rahmen bewegten. Das Ergebnis sind Weine mit einer besonders fruchtigen Note und deutlicher Mineralität in schöner Harmonie mit dem für dieses Terroir charakteristischen Körper.



## 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

**REBSORTE:** Ribolla Gialla

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 49 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** Ende September

**LEITUNG:** Manuel

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Edelstahl

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** kontrolliert, nicht über 18°C - 20 °C

**ALKOHOLGEHALT:** 12% Vol.

**GÄRUNGSDAUER:** 18-20 Tage

**DAUER DER MAISCHEGÄRUNG:** 2/3 der Trauben fuer 12 Stunden

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Nicht durchgeführt

**AUSBAUBEHÄLTER:** Edelstahl-Tanks

**AUSBAUDAUER:** 6 Monate in Edelstahl und 1 Monat Flaschenverfeinerung



## SENSORISCHE DETAILS

Im Aussehen strohgelb glänzend mit goldenen Reflexen und hoher Farbdichte. In der Nase intensiv und blumig mit Noten von exotischen Früchten und Nuancen von gelbem Pfirsich und Akazie. Am Gaumen kräftig und voll, angenehm vollmundig und frisch. Nachhaltiger, langer, leicht fruchtiger Abgang.

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