



ATTEMS

TREBES 2016



DESCRIZIONE: La Ribolla Gialla, è coltivata da secoli nei vigneti collinari friulani, ci ha da sempre regalato la rinomata "Rabiole de Collibus". In Collio, nelle terrazze di Ponca purissima, terreno che esalta al massimo questa varietà, produciamo l'espressione migliore della nostra Ribolla Gialla.

DENOMINAZIONE: Doc Collio Ribolla Gialla 2016

TERRITORIO E PRODUZIONE: vigneti vecchi del Collio Goriziano

ESPOSIZIONE: i filari sono orientati Est-Ovest

TIPOLOGIA SUOLO: "Ponca" costituita da rocce arenarie frammentate, limo e una evidente componente sabbiosa, di origine eocenica, formatesi dal sollevamento dei fondi marini milioni di anni fa

ALLEVAMENTO: Cordone speronato

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 60 q.li ad ettaro

VENDEMMIA: a mano, in cassetta, nell'ultima settimana di Settembre. I grappoli più maturi, che hanno beneficiato dell'esposizione al sole, vengono delicatamente diraspati e pigiati. Praticiamo una vinificazione tradizionale "per alzata di cappello". Dopo 2 giorni a temperature di 14°C la debole fermentazione spinge naturalmente le bucce nella parte alta del serbatoio. Il mosto in fermentazione viene quindi separato e fatto fermentare in botti tradizionali di acacia, da 30 hl come tradizione.

AFFINAMENTO: in botti per 6 mesi, poi 2 mesi in cemento. Una volta imbottigliato, il vino matura in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

GRADO ALCOLICO: 13,0% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Giallo brillante, con riflessi dorati. Il profumo penetrante si muove tra fiori gialli di tarassaco e fiori bianchi di taglio. Intrigante la sfumatura di nocciola che fa strada a note di vaniglia, pepe bianco ed affumicato. La ribolla Trebes, al gusto, è esplosiva, con una vibrante acidità tipica della varietà, che si integra perfettamente alla solida struttura. Il finale di degustazione, molto lungo, ci regala un retrogusto di mandarino, spezie ed una sapidità marina.

