



ATTEMS

## RIBOLLA GIALLA 2018

**HERKUNFT:** I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2018

**KLIMAVERLAUF:** Januar und Februar waren gekennzeichnet durch zahlreiche Niederschläge und schwankende Temperaturen. Der Januar war etwas wärmer als sonst, der Februar lag im Mittel. Im März wurden zwei Kälteperioden verzeichnet: am Anfang und im letzten Drittel. Ende März stiegen die Temperaturen und der April war so warm wie in den letzten 10 Jahren nicht. Dies begünstigte bei allen Rebsorten einen kräftigen Austrieb sowohl in der Schwemmebene als auch auf den Hügeln. Die Regenfälle gingen um 20-30% zurück im Vergleich zum Durchschnitt der letzten 50 Jahre. Dennoch waren sie im April und Mai ausreichend konstant, so dass sich die Triebe regelmäßig entwickeln konnten. Die Blüte erfolgte Mitte Mai und somit etwa zehn Tage früher als im Vorjahr. Im Juni fielen 120 mm Niederschlag, womit die Beeren schön gleichmäßig bis zum letzten Monatsdrittel gedeihen konnten. Der trockene und sehr heiße Juli bewirkte bereits Anfang Juli den Farbumschlag, also 2 Wochen früher als im Durchschnitt. Dank der doppelten Lichtbrechung durch die Adria konnte sich das Blattwerk besonders kräftig entwickeln; die Meeresbrise wiederum sorgte für große Temperaturunterschiede von Tag und Nacht. Diese beiden Faktoren beeinflussten entschieden die Entwicklung der zukünftigen Aromen sowie weiterer Parameter bezüglich der Traubenreife. Die Ernte erfolgte so früh wie noch nie. Mitte August begannen wir mit der Lese, die bis Ende September dauerte. Eine langer Zeitraum bei herrlichem Klima - tagsüber war es warm, abends frisch. Dadurch konnte je nach Leseabschnitt nach genauen önologischen Gesichtspunkten geerntet werden. Die Ribolla Gialla-Sorte aus unserem Schwemmland verfügt über einen guten Gehalt von Apfelsäure und eine durchschnittliche Zuckerkonzentration. Dies bildet die Basis für lebhaft und schmackhafte Weine mit einem leichten Körper.

**GEBIET UND HERSTELLUNG:**

**HERKUNFT:** die Weinberge befinden sich sowohl auf der Ebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer Höhe ab 60 Metern über dem Meeresspiegel.

**BODENTYP:** Schwemmboden; gut drainiert, reich an Sand und Kies.

**DICHTE:** 5.500 Pflanzen pro Hektar.

**ERZIEHUNG:** Bogenerziehung.

**ALTER DES WEINBERGS:** Pflanzungen seit 2000.

**TECHNISCHE DATEN:**

**HEKTARERTRAG:** 90 dz/ha.

**LESE:** von Hand, dritte Septemberdekade.

**VINIFIKATION:** der durch sanfte Pressung erlangte Most wird für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most der alkoholischen Gärung bei 15°C 20 Tage lang unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern bei niedrigen Temperaturen, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Nach der Gärung ruht der Wein 4 Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

**AKLKOHOL:** 12,5% Vol.

**WEINBESCHREIBUNG:** zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist sehr zart und erinnert an Frühlingstriebe, Margerite und Heckenrose. Im Mund offenbart er einen leichten, zarten Körper; Noten von Stachelbeere und Avocado. Charakteristisches Finale, schmackhaft, knusprige, nicht übermäßige Säure.

**SPEISENBEGLEITER:** passt gut als Aperitif zu Appetithäppchen, Gemüseauflauf oder Quiches. Perfekt auch zu Gerichten mit rohem Fisch.

