



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2016

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT

ANDAMENTO STAGIONALE: dopo un Inverno mite, con poche precipitazioni, la Primavera è partita sulla stessa lunghezza d'onda, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale. Tra Maggio e Giugno c'è stata una inversione di tendenza, con precipitazioni generose e temperature più basse rispetto alle medie degli ultimi anni. Il mese più caldo è stato Luglio e, viste le scarse precipitazioni, siamo intervenuti in aiuto delle piante con delle leggere lavorazioni superficiali dei terreni in collina, ed ove possibile, con le irrigazioni. Agosto e Settembre sono stati mesi straordinari, giustamente caldi ed asciutti. Le fasi di ingrossamento acini, invaiatura e maturazione hanno avuto un decorso lento e regolare. Le uve alla raccolta erano perfette. La stagione 2016 sicuramente resterà nella nostra memoria per le fortissime oscillazioni termiche tra la notte e il giorno, soprattutto dall'ultima decade di Agosto alla fine di Settembre. Anche questo aspetto ha contribuito ad ottenere una buona concentrazione di precursori aromatici ed una equilibrata resa ettaro. La raccolta delle uve Ribolla gialla è iniziata alla fine del mese di Settembre, con frutti bellissimi, con il giusto tenore in zuccheri in equilibrio con l'importante concentrazione acida, fondamentale, per ottenere un vino dalle caratteristiche tipiche della varietà.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le pianure ed i pendii della provincia di Gorizia.

ALTIMETRIA: 140/60 metri s.l.m.

SUPERFICIE: 4,31 Ha

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

TIPOLOGIA SUOLO: Arenarie di origine eocenica e terreni alluvionali

DENSITÀ IMPIANTI: 6.250 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: cordone speronato

ETÀ VIGNETO: i vigneti sono di varie età (impianti del 1964, 1973, 2002)

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

EPOCA VENDEMMIA: fine settembre

CONDUZIONE: manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: acciaio inox

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: controllata, non oltre 18°C - 20°C

DURATA FERMENTAZIONE: 18 - 20 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: 2/3 delle uve per 12 ore

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: vasche acciaio inox

TEMPI DI AFFINAMENTO: 6 mesi in inox e un mese in bottiglia

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: brillante colore giallo paglierino, con riflessi leggermente dorati. Il profumo è piacevolmente floreale ed elegante, con gradevoli note di fiori d'acacia e betulla seguiti sentori di frutta tropicale. Al palato si presenta avvolgente, pieno e piacevolmente sapido e fresco con un retrogusto che ricorda la pesca gialla.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo con stuzzichini e sfornati di verdure e torte salate. Perfetto compagno anche per primi piatti al forno.

