



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2016

KLASSIFIZIERUNG: Venezia Giulia IGT

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: Nach einem milden und niederschlagsarmen Winter, ging das Frühjahr mit Temperaturen leicht über dem saisonalen Mittelwert so weiter. Zwischen Mai und Juni änderte sich der Trend mit ergiebigen Niederschlägen und Temperaturen, die den Mittelwert der vergangenen Jahre unterschritten. Juli war unser wärmster Monat. Angesichts der geringen Niederschläge haben wir mit einfachen Bearbeitungsarbeiten der Bodenoberfläche und - wo möglich - mit Bewässerungen eingegriffen. August und September waren außergewöhnliche Monate, trocken und mit genau der richtigen Wärme. Das Wachstum der Beeren, der Farbwechsel und das Heranreifen der Trauben verliefen ganz normal. Die Trauben waren bei der Ernte optimal. 2016 bleibt uns ganz gewiss mit seinen starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht vor allem von Ende August bis Ende September lange in Erinnerung. Dies führte ebenfalls zu einer guten Konzentration an Aromavorläufern und einem ausgeglichenen Ertrag. Die Weinlese der Pinot Grigio Trauben begann Anfang September. Die Früchte waren wunderschön und hatten genau den richtigen Zuckergehalt, um die erforderliche Säure für diese Weinsorte zu erhalten.

CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGEBIETES:

HERKUNFT: die Weinberge befinden sich inmitten der Ebenen und Hügel der Provinz Gorizia.

HÖHE: 140/60 m ü.d.M.

FLÄCHE: 4,31 ha

AUSRICHTUNG: Süd, Süd-Ost

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig aus dem Eozän und alluviale Böden

STOCKDICHTHE: 6.250 Reben pro Hektar

ERZIEHUNG: Cordon

ALTER DES WEINBERGES: die Weinberge sind unterschiedlich alt (Weinberge seit 1964, 1973, 2002)

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 80 Doppelzentner

ERNTENZEIT: Ende September

DURCHFÜHRUNG: manuell

GÄRUNGSBEHÄLTER: Edelstahl

GÄRUNGSTEMPERATUR: kontrolliert, nicht über 18°C - 20°C

GÄRUNGSDAUER: 18 - 20 Tage

MAISCHEDAUER: 2/3 der Trauben 12 Stunden lang

AUSBAUBEHÄLTER: Edelstahlbehälter

AUSBAUDAUER: 6 Monate in Edelstahl, ein Monat in der Flasche

ALKOHOLGRAD: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS: leuchtend strohgelb mit goldenem Glanz. Der Duft ist angenehm blumig und elegant mit schönen Akazien- und Birkennoten und einer Note von tropischen Früchten im Abgang. Am Gaumen zeigt sich der Wein schmeichlerisch, vollmundig, angenehm geschmeidig und frisch, mit einer Spur von weißem Pfirsich im Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG: Wunderbar als Aperitiv mit Häppchen, Gemüseauflauf und salzigen Kuchen. Der perfekte Begleiter auch für Nudelgerichte aus dem Ofen.

