



ATTEMS

## TREBES 2016



**BESCHREIBUNG:** Die seit Jahrhunderten in unserer Gegend verbreite, einst „Rabiola de Collibus“ genannte Rebsorte Ribolla Gialla schenkt uns Jahr für Jahr hervorragende Weine. In den auf dem typischen, als „ponca“ bezeichneten Schichtboden des Collio terrassenartig angelegten Weingärten kann diese Rebsorte ihre Eigenschaften auf das Beste entwickeln.

**BEZEICHNUNG:** Doc Collio Ribolla Gialla 2016

**GEBIET UND HERSTELLUNG:** Alte Weingärten des Collio bei Gorizia.

**LAGE:** Die Reihen der Reben verlaufen in Ost-West-Richtung

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Die „Ponca“-Schichtböden aus fragmentierten Sandsteinfelsen, Schlick und allenthalben zum Vorschein kommenden Sand, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

**REBERZIEHUNG:** Bogenerziehung

**DETAILS ZUR WEINHERSTELLUNG:**

**HEKTARERTRAG:** 60 dz/ha

**ERNTE:** In der letzten Septemberwoche ernten wir von Hand in kleine Körbe. Die in der Sonne zu voller Reife gekommenen Trauben werden vorsichtig abgebeert und gepresst. Bei der Vinifizierung kommt das traditionelle Verfahren des Abstichs mit Abschöpfung des Tresterhuts zur Anwendung. Nach zwei Tagen bei einer Temperatur von 14°C sorgt die schwache Gärung auf natürliche Weise dafür, dass im Gärtank die Schalen an die Oberfläche gedrückt werden. Der gärende Most wird von den Schalen getrennt und gärt in Stahltanks à 30 hl weiter, wie es Tradition ist.

**AUSBAU:** 6 Monate im Fass, dann 2 Monate in Betontanks. Nach der Abfüllung schließen sich weitere 2 Monate Flaschenreifung an.

**ALKOHOLGEHALT:** 13,0% Vol.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Strahlendes Gelb mit goldfarbenen Reflexen. Der überaus kräftige Duft bewegt sich zwischen gelber Löwenzahnblüte und weißer Lindenblüte. Verführerisch fesselnd die Anklänge an Haselnuss, die übergehen in Noten von Vanille und weißem, gerösteten Pfeffer. Fast explosiv entfaltet die Ribolla Gialla Trebes ihren Geschmack im Mund, mit einer sortentypischen, schwebenden feinen Säure, die perfekt zu der kräftigen Struktur dieses Weines passt. Bei der Verkostung beschert der überaus lange Abgang einen Nachhall nach Mandarinen und Gewürzen und eine marine Vollmundigkeit.

