



ATTEMS

## TREBES 2017

**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2017

**DESCRIZIONE:** La Ribolla Gialla è coltivata da secoli nei vigneti collinari friulani e regalava la rinomata "Rabiole de Collibus". In Collio, nelle terrazze di Ponca più pura, terreno che esalta al massimo questa varietà, produciamo l'espressione più grande della nostra Ribolla Gialla.

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Dopo un mese di Gennaio dove il rigido inverno friulano si è fatto sentire, la primavera è arrivata in anticipo rispetto ad altre annate. Le temperature hanno iniziato ad alzarsi già dalla fine di Febbraio, inizio Marzo, contribuendo ad un rapido risveglio vegetativo per le varietà più precoci. La Ribolla Gialla è una varietà a germogliamento più tardivo.

L'andamento irregolare delle temperature di questo inizio di primavera ha messo a dura prova le piante, soprattutto con il freddo di fine Aprile e Maggio. Nei vigneti Attems l'impatto di questo critico inizio di stagione è stato minimo rispetto ad altre aree del Nord Est italiano, grazie alla conformazione geografica dell'area ed alla protezione da parte dei boschi che circondano i nostri vigneti. Il rapido innalzamento delle temperature di fine stagione ha ridato linfa vitale alla vite che ha iniziato fiorire attorno al 1 Giugno. La fioritura della vite è giunta un mese dopo lo scoppio della fioritura delle essenze di sovescio, seminate nell'autunno del 2016. Il sovescio è ormai una tecnica agronomica consolidata e fondamentale adottata dalla nostra Tenuta.

La stagione è stata mediamente calda in giugno, con un cumulo di piogge in linea con la media storica regionale. La calda estate 2017 è stata caratterizzata da pochissime precipitazioni, ma i 2 fenomeni temporaleschi che hanno interessato il Friuli a Luglio hanno irrorato d'acqua preziosa i vigneti di Attems.

Le viti vecchie mantengono sempre un perfetto equilibrio vegeto produttivo anche in annate caratterizzate da andamenti non lineari di pioggia e temperatura. Ad inizio Settembre abbiamo quindi potuto esporre al sole i grappoli, che si presentavano perfetti, con una leggera sfogliatura. Nelle nostro vigneto di Trebes l'uva ha raggiunto la completa maturazione della buccia dopo la metà Settembre, quando è stata colta a mano.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** il nostro vigneto più vecchio nel comprensorio di Lucinico, Collio Goriziano.

**TIPOLOGIA DI SUOLO:** sabbie e limo originatisi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETA' VIGNETO:** le viti più vecchie sono state impiantate nel 1971.

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 65 q.li

**VENDEMMIA:** a mano

**VINIFICAZIONE:** 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 15°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 di acacia da 20 HL, come da tradizione, recipiente nel quale affinano sulle fecce nobili.

**GRADI ALCOLICI:** 13,5% Vol

**NOTE ORGANOLETTICHE:** il vino, di un bel giallo intenso, rivela al naso una grande complessità. Fiori di campo, cedro e timo, creano una trama inscindibile con sentori più speziati di zafferano, thè ed altri più dolci di pan di Spagna, fichi secchi. Se il bouquet è elegante ma finemente delicato, il palato è piacevolmente deciso. La tipica fresca acidità della Ribolla Gialla, nel nostro Trebes, esalta la struttura del vino, che è concentrato ed esplosivo. Mandorla tostata e tarassaco sono gli accenti che anticipano il sontuoso finale ampio e minerale.

