



ATTEMS

## RIBOLLA GIALLA 2018

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

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Gennaio e Febbraio sono stati caratterizzati da piogge molto frequenti e temperature altalenanti, Gennaio più caldo rispetto alla media e Febbraio nella media. Marzo ha registrato due fasi fredde: a inizio mese e nella terza decade. Con gli ultimi giorni di Marzo, le temperature si sono alzate a tal punto da far registrare l'Aprile più caldo degli ultimi 10 anni. Questo ha favorito un germogliamento regolare e vigoroso su tutte le varietà, sia in collina che nella zona alluvionale. Le piogge non sono state abbondanti, nell'ordine del 20-30% in meno rispetto alla media degli ultimi 50 anni. Nonostante ciò l'apporto idrico nei mesi di Aprile e Maggio è stato costante nel garantire un accrescimento regolare dei nostri germogli, che hanno sviluppato le infiorescenze in anticipo rispetto alla norma, infatti già a metà Maggio, sono iniziate le fioriture per le varietà più precoci, circa dieci giorni prima rispetto all'anno precedente. Giugno con i suoi 120 mm di acqua ha garantito un ingrossamento dell'acino regolare e una chiusura del grappolo già nella terza decade. Un Luglio asciutto e molto caldo ha visto i Pinot Grigi invaiare già nella prima decade, con quindici giorni di anticipo rispetto alla media. Dal mare Adriatico arrivava la luce della doppia rifrazione che potenzia l'efficienza fogliare e la brezza marina che è stata la responsabile della grande escursione termica notte giorno; questi due fattori fisici hanno influenzato in maniera decisiva l'evoluzione dei precursori aromatici nelle uve e degli altri parametri di maturazione dei grappoli, che ci hanno portato a una delle vendemmie più precoci della storia; infatti a metà del mese di Agosto, abbiamo iniziato la raccolta, che si è protratta fino alla fine di Settembre. Una vendemmia lunga, caratterizzata da un clima splendido con delle serate fresche e delle giornate calde e asciutte, tanto da permetterci una scelta precisa delle diverse epoche di raccolta, sulla base degli obiettivi enologici prefissati. La Ribolla Gialla dei nostri terreni alluvionali si caratterizza per un buon contenuto in acido malico e una concentrazione zuccherina media, costituendo la base di vini dal corpo leggero ma vivaci e sapidi.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia, a una altimetria che va dai 60 mt.s.lm.

**TIPOLOGIA DI SUOLO:** terreni originatesi da depositi alluvionali da azione fluviale. Ricchi in sabbia e ciottoli, ben drenanti.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5000 piante per ettaro.

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato.

**ETÀ VIGNETO:** impianti del 2000.

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 90 q.li.

**VENDEMMIA:** a mano, la terza decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** il mosto ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 15°C per 20 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio, mantenendo i vini a basse temperature, evitando quindi la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino tenue, con riflessi verdi. Il bouquet è molto delicato con profumi suggestivi di germogli primaverili, margherite e rosa canina. Assaggiando il vino, dal corpo leggero e fine si percepiscono sensazioni fruttate di uva spina e avocado. Finale caratteristico, sapido, con una acidità croccane ma mai eccessiva.

**ABBINAMENTO:** ottimo come aperitivo con stuzzichini, sformati di verdure e torte salate. Perfetto compagno anche con piatti di pesce crudo.

