



ATTEMS

## TREBES 2018

**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2018

**ANDAMENTO STAGIONALE:** gennaio e febbraio sono stati caratterizzati da piogge molto frequenti e temperature altalenanti, con un gennaio più caldo rispetto alla media. Dopo un marzo regolare con due fasi fredde abbiamo registrato l'aprile più caldo degli ultimi 10 anni. Questo ha favorito un germogliamento regolare e vigoroso di tutte le varietà, sia in collina che nella zona alluvionale. L'apporto idrico nei mesi di aprile e maggio è stato costante, consentendo lo sviluppo delle infiorescenze in anticipo rispetto alla media. Le piogge di giugno, seguite da un luglio caldo e asciutto, hanno garantito un ingrossamento dell'acino regolare e un'invasatura leggermente anticipata della Ribolla. La luce della doppia rifrazione e la brezza marina provenienti dal mare Adriatico hanno potenziato l'efficienza fogliare e garantito una grande escursione termica notte giorno, influenzando in maniera decisiva l'evoluzione dei precursori aromatici e degli altri parametri di maturazione delle uve. La Ribolla Gialla del nostro vigneto più vecchio è stata l'ultima raccolta tra i bianchi Attems. L'esposizione al sole dei grappoli e una leggera sfogliatura ci hanno consentito di raggiungere un'ottimale concentrazione polifenolica nella buccia, fondamentale per la breve macerazione che effettuiamo in fase di vinificazione.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

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

**TIPOLOGIA DI SUOLO:** "Ponca" costituita da rocce arenarie frammentate, sabbia e limo di origine eocenica, formatesi dal sollevamento dei fondi marini milioni di anni fa

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

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

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 70 q.li

**VENDEMMIA:** a mano, il 20 settembre

**VINIFICAZIONE:** i grappoli completamente 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. Il vino affinerà per 9 mesi sulle fecce nobili, a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica.

**GRADI ALCOLICI:** 13% Vol

**NOTE ORGANOLETTICHE:** il vino presenta un colore giallo intenso con unghia dorata. Mimosa, melone giallo e pane tostato aprono delicatamente il naso di questa grande Ribolla che chiude con la classica nota di tarassaco in fiore. Il palato è intenso. La caratteristica fresca acidità conferisce una piacevole sapidità al vino, esaltandone il grande corpo. Il finale è persistente, con intriganti sensazioni di tè matcha e mora bianca.

