



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2019

DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2019

ANDAMENTO STAGIONALE: le vigne di Ribolla gialla sono sempre le ultime a germogliare tra le nostre varietà bianche, quindi costantemente al riparo dai freddi di inizio primavera. Nel 2019 una primavera caratterizzata da scarse precipitazioni e un Maggio freddo hanno ritardato questa e le altre fasi fenologiche di una decina di giorni. La fioritura della Ribolla si è conclusa dopo la metà di Giugno, caratterizzata, come tutta l'estate 2019, da bel tempo con precipitazioni ben distribuite, che hanno reidratato il terreno nei mesi più caldi di Luglio e Agosto. a vendemmia della Ribolla Gialla è iniziata il 20 Settembre, quindi ben dopo tutte le altre uve bianche Attems, quando le temperature all'alba non raggiungevano i 10 gradi. L'uva Ribolla Gialla quest'anno presentava grappoli più spargoli, la cui ricchezza in acidi organici ci ha regalato dei mosti agrumati e sapidi.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m.

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

DENSITÀ IMPIANTI: 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: il vino giallo paglierino, brillante, presenta un profumo delicato di tarassaco, fieno e mimosa. Il palato è fresco, saporito, con un retrolfatto di lime e melone giallo. La varietà esprime la sua grande sapidità nel finale netto, salino.

