



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2019

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

KLIMAVERLAUF: Die Rebstöcke der Ribolla Gialla-Sorte keimen unter den weißen Reben immer als letzte und sind daher von den Kälteeinbrüchen im Frühling geschützt. Aufgrund geringer Niederschläge im Frühjahr 2019 und einem kalten Mai, verzögerten sich diese und weitere Wachstumsphasen um ca. 10 Tage. Die Blüte der Ribolla-Sorte endete in der zweiten Junihälfte. Der gesamte Sommer 2019 wies schönes Wetter und gut verteilte Niederschläge auf, die in den heißen Monaten Juli und August für ausreichend Feuchtigkeit sorgten. Die Ernte der Ribolla Gialla-Traube begann am 20. September um einiges später als die anderen weißen Sorten von Gut Attems bei Temperaturen unter 10 Grad am Morgen. Dieses Jahr fielen die Trauben etwas spärlicher aus, sie waren reich an organischen Säuren, was einen zitrusshaltigen, schmackhaften Most ergab.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich sowohl auf der Ebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer durchschnittlichen Höhe ab 60 Metern über dem Meeresspiegel.

BODENTYP: Schwemmboden; gut drainiert, reich an Sand und Kies.

DICHTE: 5000 Pflanzen pro Hektar.

ERZIEHUNG: Bogenerziehung.

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2000.

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 90 dz/ha

LESE: von Hand in der dritten Septemberwoche.

VINIFIKATION: Der durch sanfte Pressung erlangte Most wird für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most der alkoholischen Gärung bei 15°C 20 Tage lang unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern bei niedrigen Temperaturen, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Nach der Gärung ruht der Wein 4 Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

ALKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Der Wein glänzt strohgelb im Glas und duftet zart nach Löwenzahn, Heu und Mimose. Am Gaumen offenbart er sich frisch und schmackhaft, mit einem Nachhall von Limette und gelber Melone. Die Rebsorte unterstreicht ihren wohlschmeckenden Charakter im sauberen, salzigen Abgang.

