



# ATTEMS

## RIBOLLA GIALLA 2020

**HERKUNFT:** IGT Venezia Giulia Ribolla Gialla 2020

**KLIMAVERLAUF:** Der Winter 2020 war sehr ausgeglichen und die Temperaturen waren nie zu niedrig. Der milde März ließ einen vorzeitigen Austrieb erahnen. Durch das schnelle Erwärmen des Bodens wurde die Vegetationsphase angeschoben. Die Ribolla Gialla ist eine friaulische Traubensorte, die eher spät austreibt. Ihr Austrieb erfolgte als letzte Sorte unserer Weinstöcke Mitte April.

Mai und April waren eher trocken, und die jungen Triebe konnten sich dadurch sanft entwickeln. Die Ribolla - Sorte war in den letzten Maitagen - etwas früher als gewöhnlich - vollständig erblüht.

Juni war der regenreichste Sommermonat, doch dank der ständigen Luftströme in unseren Weinbergen blieben die Weinstöcke vollständig gesund.

Im Juli und August waren die Niederschläge sehr ausgeglichen. Regen fiel regelmäßig nach niemals zu heißen, trockenen Perioden. Die Trauben hatten ein ideales Verhältnis an Zuckergehalt und organischen Säuren.

Die Ribolla Gialla - Trauben für diesen Wein hatten eine knusprige Schale und ein gut apfelsäurehaltiges Fruchtfleisch.

**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 Doppelzentner

**LESE:** Von Hand, im letzten Drittel des Septembers

**VINIFIKATION:** Der durch die 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 verhindert wird. Nach der Gärung ruht der Wein 4 Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

**ALKOHOL:** 12,5% Vol.

**WEINBESCHREIBUNG:** der Wein präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünen Reflexen. Das Bouquet ist sehr fein. Auf Noten von Alpenblumen und Williamsbirne folgen Aromen von Pflanzensaft und ein Hauch von weißer Brombeere. Bei jedem Schluck zeigt der Wein seine große Vollmundigkeit mit einer pikanten Säure und einem salzigen Abgang. Mit diesen Eigenschaften passt der Wein zu einer Vielzahl von Speisen.

