



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2020

DENOMINAZIONE: IGT Venezia Giulia Ribolla Gialla 2020

ANDAMENTO STAGIONALE: L'inverno 2020 è stato molto equilibrato, senza mai raggiungere temperature troppo basse. Un Marzo mite lasciava presagire un possibile inizio germogliamento anticipato, con il terreno che, riscaldandosi rapidamente, ha stimolato la ripresa vegetativa. La Ribolla Gialla, varietà friulana tardiva, è stata l'ultima a bacca bianca a germogliare a metà Aprile.

I mesi di Maggio ed Aprile, piuttosto asciutti, hanno fatto sviluppare dolcemente i giovani germogli. Le piane alluvionali piantate a Ribolla Gialla hanno raggiunto la piena fioritura gli ultimi giorni di Maggio. In leggero anticipo rispetto alla media storica.

Giugno è stato il mese più piovoso dell'estate, ma, grazie alle correnti d'aria che hanno costantemente ventilato i nostri vigneti, le piante hanno mantenuto un perfetto stato di salute. Il corretto bilanciamento idrico di Luglio ed Agosto, con regolari piogge alternate a periodi asciutti, mai eccessivamente caldi, ha contribuito a mantenere, nei grappoli in via di maturazione, un ideale bilanciamento tra zuccheri ed acidi organici.

I grappoli di Ribolla Gialla destinati a questo vino, presentavano una buccia croccante, ed una polpa molto ricca in acido malico.

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: di colore giallo paglierino, riflesso verde. Il bouquet è molto fine; profumi di fiori alpini e pera williams lasciano spazio a sensazioni di linfa e un accenno di mora bianca. La grande sapidità di questo vino ne esalta ogni sorso, con una acidità piccante ed un finale quasi di salsedine che lo rendono estremamente versatile nell'abbinamento culinario.

