



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2021



HERKUNFT: I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2021

KLIMAVERLAUF: Im Januar und Februar 2021 gab es einige Wochen, in denen die Temperatur konstant unter Null Grad lag. Dadurch wurde der Vegetationszyklus verzögert, obgleich der Monat März sehr mild war. Tatsächlich endete der Austrieb der Ribolla-Gialla Rebe erst Ende April.

Der kalte, regnerische Mai verlangsamte die ersten Entwicklungsstadien, die Junisonne regte hingegen ein schnelles Wachstum an, wobei sich die Blattoberfläche korrekt entwickelte. Die Ribolla Gialla-Rebe begann erst 2 Wochen später als üblich zu blühen.

Juli und August waren Monate, die durch erhebliche Temperaturschwankungen gekennzeichnet waren. Die Regenfälle reichten aus, um alle Sorten mit Wasser zu versorgen und eine korrekte vegetative Entwicklung aufrechtzuerhalten.

Die Ernte begann in der letzten Septemberwoche. Da es im Spätsommer trocken und sonnig war, konnten die Trauben langsam ausreifen und mehr Zucker bilden als in den Jahren zuvor.

GEBIET UND HERSTELLUNG

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

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

ERZIEHUNG: Bogenerziehung

DICHTE: 5000 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2000

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 90 dz/ha

LESE: von Hand in den letzten drei Septemberwochen

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 Edelhefe und wird wiederholt umgewälzt.

ALKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Der Wein präsentiert eine strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase sind Thymian, Zitrone, Haselnuss und weiße Blüten zu vernehmen. Der leichte Körper des Weins wird durch die lebhaft Säure unterstrichen, die die Anklänge von Chinotto und Quitte begleitet. Der trockene, mineralische Abgang ist präzise und sauber.