



ATTEMS

TREBES 2020



DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio 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 germogliare verso metà Aprile.

I mesi di Maggio ed Aprile, piuttosto asciutti, hanno fatto sviluppare con costante regolarità i giovani germogli. La fioritura di questo vigneto è iniziata i primi giorni di Giugno, in linea con la media storica.

Giugno è stato il mese più piovoso dell'estate, ma, grazie alle correnti d'aria che hanno costantemente ventilato i nostri vigneti ed alle tempestive sfogliature in pre-chiusura grappolo, abbiamo creato il perfetto microclima per la fascia grappolo, garantendo una perfetta fioritura e la conseguente formazione dei giovani grappoli.

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.

La raccolta delle uve Ribolla Gialla destinate al Trebes è stata effettuata in un mite 15 Settembre. Il mosto in macerazione alla degustazione rivelava una discreta aromaticità e la classica sapidità che poi ritroviamo nel vino finito.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: Vigneto terrazzato del comprensorio di Lucinico, Collio Goriziano.

TIPOLOGIA SUOLO: Sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: Età media di 20 anni

NOTE TECNICHE

RESA HA: 65 q.li

VENDEMMIA: A mano

VINIFICAZIONE: I grappoli completamente maturi, che hanno beneficiato dell'esposizione al sole, vengono delicatamente diraspati e pigiati. Praticiamo una vinificazione tradizionale "per alzata di cappello". Dopo 2 giorni a temperature di 15°C la debole fermentazione spinge naturalmente le bucce nella parte alta del serbatoio. Il mosto in fermentazione viene quindi separato e fatto fermentare in botti di acacia da 20 HL. Il vino affinerà per 9 mesi sulle fecce nobili, a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Alla vista si presenta brillante, con dei riflessi dorati. Il bouquet è particolarmente speziato, dopo una prima sensazione di timo emergono infatti delle note di cioccolato bianco, miele di tarassaco e mallo di noce. Al palato colpisce per il volume e per la complessità. Note di rosmarino e una sensazione iodata ci accompagnano nel lungo finale minerale tipico della Ribolla del Collio.