



# ATTEMS

## RIBOLLA GIALLA 2021



**DENOMINAZIONE:** I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2021

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Gennaio e Febbraio 2021 sono stati caratterizzati da un paio di settimane dove le temperature minime sono rimaste stabilmente al di sotto dei 0°C, contribuendo a ritardare il risveglio vegetativo, nonostante Marzo sia stato un mese decisamente mite. La Ribolla Gialla ha completato il suo germogliamento addirittura a fine Aprile.

Le prime fasi vegetative sono state rallentate da un Maggio freddo con giornate piovose, mentre il sole di Giugno ha stimolato una rapida crescita della vegetazione, sviluppando una corretta superficie fogliare. La fioritura della Ribolla Gialla è iniziata 15 giorni più tardi rispetto alla media storica.

Luglio ed Agosto sono stati mesi caratterizzati da rilevanti escursioni termiche, con piogge sufficienti ad idratare e mantenere un corretto sviluppo vegeto-produttivo in tutte le varietà.

La raccolta della Ribolla gialla è iniziata nell'ultima decade di Settembre. Grazie al fine estate asciutto e soleggiato, le uve hanno potuto maturare lentamente accumulando più zuccheri rispetto alle ultime annate.

### 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.

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**DENSITA' IMPIANTI:** 5000 piante per ettaro

**ETÀ VIGNETO:** Impianti del 2000

### NOTE TECNICHE

**RESA HA:** 90 q.li

**VENDEMMIA:** A mano, gli ultimi 20 giorni 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 regolarmente messe in sospensione.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETICHE:** Giallo paglierino con riflessi verdi, al naso si percepiscono profumi di timo limone, nocciola e fiori bianchi. Nel corpo leggero di questo vino colpisce l'acidità vivace che accompagna sensazioni di chinotto e mela cotogna. Il finale secco e minerale è preciso e netto.