



ATTEMS

TREBES 2020



HERKUNFT: D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2020

KLIMAVERLAUF: Der Winter 2020 war sehr ausgewogen und nicht sehr kalt. Ein milder März deutete auf eine vorzeitige Knospung hin, wobei der sich rasch erwärmende Boden das Wachstum stimulierte. Entgegen der Voraussagen trieb die Sauvignon-Rebe jedoch nicht früher aus. Die späte Rebsorte Ribolla Gialla aus dem Friaul blühte als Letzte gegen Mitte April.

In den eher trockenen Monaten April und Mai wuchsen die jungen Triebe regelmäßig weiter. Die Blüte dieses Weinbergs setzte wie üblich in den ersten Junitagen ein.

Der Juni war der regenreichste Sommermonat, doch aufgrund des konstanten Winds, der durch unsere Weinberge wehte, und dank der frühzeitigen Entblätterung noch vor dem Schließen der Traube, konnten wir ein perfektes Mikroklima für dieses Entwicklungsstadium schaffen und eine hervorragende Blüte mit nachfolgender Traubenentwicklung garantieren.

Der ausgeglichene Wasserhaushalt im Juli und August, bei in denen sich trockene Phasen mit regelmäßigen Niederschlägen abwechselten, sowie die nicht übermäßig heißen Temperaturen trugen dazu bei, dass die Bilanz zwischen Zucker und organischer Säure in den heranreifenden Trauben perfekt aufrechterhalten werden konnte.

Die Lese der Ribolla Gialla-Trauben, die für den Trebes bestimmt waren, begann an einem milden 15. September. Der Most aus der Maischegärung zeigte bei der Verkostung ein dezentes Aroma und den klassischen Geschmack, den wir im fertigen Wein wiederfinden.

GEBIET UND HERSTELLUNG

HERKUNFT: Terrasierter Weinberg im Gebiet Lucinico im Collio nahe der Stadt Görz.

BODEN: Der Untergrund wird lokal als "Ponca" bezeichnet. Dieser Boden besteht aus Sandstein und Schlick, er bildete sich vor Jahrtausenden in eozänischer Zeit aus dem damaligen Meeresgrund.

ERZIEHUNG: Bogenerziehung

DICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGS: Im Durchschnitt 20 Jahre

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 65 dz/ha

ERNTE: Von Hand

VINIFIZIERUNG: Die in der Sonne zu voller Reife gekommenen Trauben werden vorsichtig abgebeert und gepresst. Bei der Vinifizierung kommt das traditionelle Verfahren des Abstichs mit Abschöpfung des Tresterhuts zur Anwendung. Nach zwei Tagen bei einer Temperatur von 15°C sorgt die schwache Gärung auf natürliche Weise dafür, dass im Gärtank die Schalen an die Oberfläche gedrückt werden. Der gärende Most wird somit von den Schalen getrennt und gärt in Fässern aus Akazienholz à 20 hl weiter. Danach ruht der Wein bei niedriger Temperatur 9 Monate auf der Edelhefe, womit die malolaktische Gärung umgangen wird.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Dem Auge präsentiert er sich glänzend, mit goldenen Reflexen. Das Bukett ist besonders würzig. Nach einem ersten Eindruck von Thymian, erscheinen weiße Schokolade, Löwenzahnhonig und Walnusschalen. Im Mund besticht er durch sein Volumen und seine Komplexität. Rosmarin-Noten und ein Hauch Jod begleiten den langen mineralischen Abgang, der typisch ist für die Ribolla-Traube aus dem Collio.