



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2021



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

CONDITIONS CLIMATIQUES : Les mois de janvier et de février 2021 ont été marqués par deux semaines au cours desquelles les températures minimales se sont maintenues en dessous de 0 °C, ce qui, malgré un mois de mars résolument doux, a contribué à retarder le débourrement. Ce n'est que fin avril que le débourrement de la ribolla gialla s'est terminé. Les premiers stades végétatifs ont été ralentis par un mois de mai froid avec des journées pluvieuses, tandis que le soleil de juin a stimulé une croissance rapide de la végétation et le développement d'une belle surface foliaire. La floraison de la ribolla gialla a commencé 15 jours plus tard que la normale.

Les mois de juillet et d'août ont été marqués par d'importantes amplitudes thermiques et ont bénéficié de précipitations suffisantes pour l'hydratation et le développement végétatif et productif de tous les cépages.

Les vendanges de la ribolla gialla ont commencé au cours des dix derniers jours de septembre. Grâce aux journées sèches et ensoleillées de la fin de l'été, les raisins ont pu mûrir lentement, accumulant plus de sucres que les années précédentes.

TERROIR ET PRODUCTION

ORIGINE : Les vignobles sont situés dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia, à une altitude moyenne de 60 m au-dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL : Terrains formés par des dépôts alluviaux créés par l'action des rivières, riches en sable et en galets et bien drainés.

TAILLE : Cordon de Royat

DENSITÉ DES PLANTS : 5 000 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2000

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 90 q

VENDANGES : À la main, les 20 derniers jours de septembre

VINIFICATION : Le moût issu du pressurage doux des raisins est mis à débourber pendant 24-48 heures. Après soutirage du moût clair commence la fermentation alcoolique à 15 °C pendant 20 jours. La vinification se fait en cuves d'acier à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : D'un jaune paille aux reflets verts, ce vin dévoile au nez des arômes de thym citron, de noisette et de fleurs blanches. Son corps léger surprend par son acidité vive, accompagnée de sensations d'orange amère et de coing. La finale sèche et minérale est précise et nette.

