



# ATTEMS

## TREBES 2018

**APPELLATION :** D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2018

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Janvier et février ont été marqués par des précipitations très fréquentes et des températures fluctuantes, avec un mois de janvier plus chaud que la normale. Après un mois de mars ordinaire qui a connu deux vagues de froid, nous avons enregistré le mois d'avril le plus chaud de ces 10 dernières années, ce qui a favorisé un débourrement régulier et vigoureux de tous les cépages, aussi bien sur la colline que dans la zone alluviale. L'approvisionnement en eau en avril et en mai a été régulier, permettant le développement des inflorescences plus tôt que d'ordinaire. Les précipitations de juin, suivies d'un mois de juillet chaud et sec, ont assuré un grossissement des baies régulier et une véraison quelque peu en avance de la ribolla. La réfraction de la lumière et la brise marine de l'Adriatique ont renforcé l'efficacité des feuilles et assuré une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, influençant de manière décisive le développement des précurseurs aromatiques et des autres paramètres de maturation du raisin. Parmi les blancs d'Attems, la ribolla gialla de notre vignoble le plus ancien a été la dernière à être vendangée.

L'exposition des grappes au soleil et un léger effeuillage nous ont permis d'obtenir une concentration optimale en polyphénols dans la peau, ce qui est essentiel pour la courte macération que nous effectuons lors de la vinification.

### TERROIR ET PRODUCTION

**ORIGINE :** Notre vignoble le plus ancien situé à Lucinico, dans la région du Collio Goriziano.

**TYPE DE SOL :** « Ponca » constituée de roches de grès fragmentées, de sable et de limon d'origine éocène formés par le soulèvement des fonds marins il y a des millions d'années

**TAILLE :** Cordon de Royat

**ÂGE DE LA VIGNE :** Les plus vieilles vignes ont été plantées en 1971.

### NOTES TECHNIQUES

**RENDEMENT/HA :** 70 q

**VENDANGES :** À la main, le 20 septembre

**VINIFICATION :** Les grappes les plus mûres sont délicatement éraflées et foulées. Nous pratiquons une vinification traditionnelle « per alzata di cappello » (séparation du moût et des peaux). Après deux jours à 15 °C, la faible fermentation pousse naturellement les peaux vers le haut de la cuve. Le moût en fermentation est alors séparé, puis fermente dans des fûts en acacia de 20 hl. Pendant 9 mois, le vin est élevé sur lies fines à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique.

**DEGRÉ D'ALCOOL :** 13 % Vol.

**NOTES ORGANOLEPTIQUES :** Ce vin présente une robe jaune intense aux reflets dorés sur le bord du disque. Le nez de cette grande ribolla gialla s'ouvre sur des notes délicates de mimosa, de melon jaune et de pain grillé et s'achève sur une note classique de fleur de pissenlit. La bouche est intense. Son acidité fraîche caractéristique lui donne une saveur agréable et sublime sa superbe structure. La finale est persistante avec d'intrigantes sensations de thé matcha et de mûre blanche.

