



ATTEMS

TREBES 2017

APPELLATION : D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2017

DESCRIPTION : Cultivée depuis des siècles dans les vignobles des coteaux du Frioul, la ribolla gialla nous offre depuis toujours la célèbre « Rabiolo de Collibus ». Dans le Collio, sur les terrasses de Ponca très pure, un terroir qui sublime au maximum cette variété, nous produisons la meilleure expression de la ribolla gialla.

CONDITIONS CLIMATIQUES : Après un mois de janvier au cours duquel le rude hiver frioulan s'est fait sentir, le printemps est arrivé plus tôt que d'habitude. Les températures ont commencé à monter dès la fin de février, contribuant à un débourrement rapide des cépages les plus précoces, mais non de la ribolla gialla, qui est un cépage à débourrement tardif.

Au début du printemps, les variations de température ont mis la vigne à rude épreuve, notamment avec l'arrivée du froid à la fin du mois d'avril et en mai. Par rapport à d'autres secteurs du nord-est de l'Italie, les vignobles d'Attems ont été largement épargnés par ce début de saison difficile grâce à la configuration géographique du lieu et aux bois qui entourent et protègent nos vignobles. À la fin du printemps, la hausse rapide des températures a revigoré la vigne qui a commencé à fleurir autour du 1er juin, soit un mois après la floraison des engrais verts semés à l'automne 2016. Les engrais verts sont désormais une technique agronomique essentielle et reconnue adoptée par notre domaine.

En juin, le temps a été modérément chaud, avec des précipitations conformes aux années précédentes. L'été chaud de 2017 a été caractérisé par de rares précipitations, mais les deux épisodes orageux qui ont concerné le Frioul en juillet ont apporté un répit bien nécessaire aux vignobles d'Attems.

Même lorsque les conditions climatiques s'avèrent plus difficiles en termes de précipitations et de températures, les vieilles vignes maintiennent un excellent équilibre végétatif et productif. Au début du mois de septembre, les grappes en parfait état ont pu être exposées au soleil après un léger effeuillage. Les raisins du vignoble Trebes ont été vendangés à la main après la mi-septembre, quand la peau a atteint sa pleine maturité.

TERROIR ET PRODUCTION

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

TYPE DE SOL : Sable et limon issus de la décomposition de roches de grès connues localement sous le nom de « Ponca » et qui se formèrent à l'époque éocène sur les fonds marins préexistants.

TAILLE : Guyot

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

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 65 q

VENDANGES : À la main

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 comme le veut la tradition, un contenant dans lequel le vin est élevé sur lies fines.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Le vin, d'un beau jaune intense, dévoile un nez d'une grande complexité. Des notes de fleurs des champs, de cèdre et de thym cèdent le pas à des senteurs plus épicées de safran et de thé et plus sucrées de génoise et de figues séchées. Le bouquet est élégant et très délicat, tandis que la bouche charme par sa franchise. L'acidité fraîche typique de la ribolla gialla sublime la structure concentrée et explosive de ce Trebes. Des accents d'amande grillée et de pissenlît laissent place à une somptueuse finale minérale et généreuse.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.