



ATTEMS

TREBES 2019

APPELLATION : D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2019

CONDITIONS CLIMATIQUES : Ce vignoble en cordon de Royat a été le dernier à débouurer le 20 avril. En effet, les vieilles vignes commencent leur cycle végétatif plus lentement que les jeunes. En 2019, ce stade phénologique a été retardé de 10 jours par rapport à la normale en raison de conditions climatiques marquées par de faibles précipitations qui ont freiné la reprise végétative.

Un mois de mai froid a ralenti encore davantage les premiers stades de développement des jeunes pousses, décalant de fait tous les stades phénologiques d'une dizaine de jours. La floraison de la ribolla gialla, qui s'est achevée après la mi-juin, a été marquée par une belle météo et des températures sans excès, ce qui a permis le développement lent des baies nouvellement formées.

Dans la région de Gorizia, l'été 2019 a été marqué par le beau temps et des précipitations bien réparties qui ont réhumidifié le sol pendant les mois les plus chauds de juillet et d'août. Les vendanges ont eu lieu le 21 septembre par une fraîche matinée. Les grappes présentaient leur couleur dorée caractéristique et une peau épaisse qui, à la dégustation, dégageait une délicate aromaticité et une agréable sensation tannique en bouche.

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 : Cordon de Royat

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. Pendant 10 mois, le vin est élevé sur lies fines à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Sa robe présente une belle teinte qui rappelle la fleur de mimosa. Au nez, le Trebes 2019 dévoile une grande complexité dominée par des notes épicées de safran, de pain et d'ortie, accompagnées de sensations plus fruitées de cédrat et de figues séchées. Ces arômes très subtils se fondent parfaitement dans la grande structure de ce vin, portée par une acidité et une salinité énergiques. La finale révèle une trame tannique qui donne au vin une grande profondeur.



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