



ATTEMS

TREBES 2016

DESCRIPTION : Cultivée depuis des siècles dans les vignobles des coteaux du Frioul, la ribolla gialla nous offre depuis toujours la célèbre « Rabiote 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.

APPELLATION : Doc Collio Ribolla Gialla 2016

TERROIR ET PRODUCTION : anciens vignobles du Collio Goriziano

EXPOSITION : Les rangs de vignes sont orientés est-ouest

TYPE DE SOL : « Ponca » constituée de roches de grès fragmentées d'origine éocène, de limon et d'une composante sableuse évidente, formées par le soulèvement des fonds marins il y a des millions d'années

TAILLE : cordon de Royat

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 60 q

VENDANGES : À la main, en cagettes, pendant la dernière semaine de septembre. 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 14 °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 traditionnels en acacia de 30 hl comme le veut la tradition.

ÉLEVAGE : 6 mois en fûts, puis 2 mois en cuves de ciment. Le vin vieillit ensuite en bouteille pendant 2 mois supplémentaires.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,0 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : La robe est d'un jaune brillant aux reflets dorés. Le bouquet pénétrant évolue entre les fleurs jaunes de pissenlit et les fleurs blanches de tilleul. Une nuance intrigante de noisette introduit des notes de vanille, de poivre blanc et de fumé. En bouche, la Ribolla Trebes est explosive avec une acidité vibrante typique de ce cépage qui s'intègre parfaitement à sa solide structure. Très longue, la finale offre une fin de bouche de mandarine et d'épices ainsi qu'une saveur marine.



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