



# ATTEMS

## TREBES 2021

**APPELLATION :** D.O.C. Collio 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.

La ribolla gialla du Trebes a été récoltée les 23 et 24 septembre, lorsque nous avons estimé que les raisins étaient arrivés à maturité, celle-ci ayant progressé lentement au cours d'un mois de septembre frais. La ponca du Collio et la sélection minutieuse des inflorescences au printemps ont permis d'obtenir une récolte de raisins parfaitement sains, avec une bonne concentration en sucre et une acidité modérée.

### TERROIR ET PRODUCTION

**ORIGINE :** Vignoble en terrasses 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 :** Âge moyen de 20 ans

### 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 en fûts d'acacia de 20 hL. Pendant 9 mois, le vin est élevé sur lies fines à basse température. 10 % de l'assemblage a subi une fermentation malolactique.

**DEGRÉ D'ALCOOL :** 13 % Vol

**NOTES ORGANOLEPTIQUES :** Paré d'une robe jaune paille, le Trebes 2021 exprime des arômes prononcés et élégants. Nectarine et fleurs jaunes donnent de l'ampleur au bouquet qui révèle des notes iodées typiques. L'acidité fraîche en bouche rehausse une fin de bouche légèrement agrumée accompagnée d'amandes caramélisées et de feuilles de thé noir dans la finale savoureuse.



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