



ATTEMS

TREBES 2021



BEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2021

KLIMAVERLAUF: Die Monate Januar und Februar 2021 waren durch einige Wochen gekennzeichnet, in denen die Mindesttemperaturen konstant unter 0° C blieben, was zu einer Verzögerung des vegetativen Erwachens beitrug, obwohl der März ein ausgesprochen milder Monat war. Die Ribolla Gialla hat ihren Austrieb erst Ende April abgeschlossen.

Das frühe Vegetationsstadium wurde durch einen kalten Mai mit Regentagen verlangsamt, während im Juni die Sonne das schnelle Wachstum der Vegetation anregte und die Entwicklung einer angemessenen Blattfläche erlaubte. Die Blüte der Ribolla Gialla setzte 15 Tage später ein als im bisherigen Durchschnitt.

Die Monate Juli und August waren durch starke Temperaturschwankungen gekennzeichnet. Die Niederschläge reichten aus, um alle Sorten mit Feuchtigkeit zu versorgen und eine gute vegetativ-produktive Entwicklung zu gewährleisten.

Die Ernte der Ribolla Gialla del Trebes fand am 23. und 24. September statt, als wir das Gefühl hatten, dass die Trauben den richtigen Reifegrad erreicht hatten, der in einem kühlen September langsam fortschritt. Die Ponca des Collio und die sorgfältige Auslese der Blütenstände im Frühjahr bescherten uns eine Ernte mit kerngesunden Trauben, die eine gute Zuckerkonzentration und einen moderaten Säuregehalt aufwiesen.

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Terrassenförmig angelegter Weinberg in der Gegend von Lucinico, Collio Goriziano.

BODENBESCHAFFENHEIT: Sand und Schluff, entstanden aus dem Zerfall von Sandsteinfelsen, die lokal als ‚Ponca‘ bezeichnet werden. Diese bildeten sich im Eozän auf dem bereits vorhandenen Meeresboden.

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon

ALTER DES WEINBERGES: Durchschnittsalter von 20 Jahren

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 65 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Die vollreifen, sonnenverwöhnten Trauben werden sanft entrappt und gepresst. Wir praktizieren die traditionelle Vinifizierung nach der Methode ‚Abstechen durch Abschöpfen‘. Nach 2 Tagen bei einer Temperatur von 15° C drückt die schwache Gärung die Schalen auf natürliche Weise in den oberen Teil des Tanks. Der gärende Most wird dann abgetrennt und in 20 Hl-Akazienfässern vergoren. Der Wein reift 9 Monate lang auf dem edlen Trester bei niedrigen Temperaturen. 10 % der Assemblage wurden einer malolaktischen Gärung unterzogen.

ALKOHOLGEHALT: 13 % Vol

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Strohgelb in der Farbe, präsentiert der Trebes 2021 ausgeprägte und elegante Aromen. Nektarine, Pfirsich und gelbe Blumen verleihen dem Bouquet Fülle, in dem sich die klassischen Jodaromen entfalten. Am Gaumen entwickelt die frische Säure einen leicht zitrusartigen Nachgeschmack mit karamellisierten Mandeln und schwarzen Teeblättern im würzigen Abgang.



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