



ATTEMS

TREBES 2020



APELLATION : D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2020

CONDITIONS CLIMATIQUES : L'hiver 2020 a été très équilibré, sans températures excessivement basses. Le mois de mars semblait laisser entrevoir la possibilité d'un débourrement précoce, le sol se réchauffant rapidement et stimulant la reprise végétative. Cependant, la ribolla gialla, cépage frioulan tardif, a été la dernière à débourrer à la mi-avril. Les mois d'avril et de mai ont été plutôt secs, ce qui a permis aux jeunes pousses de se développer régulièrement. La floraison dans ce vignoble a commencé début juin conformément à la normale.

Juin a été le mois le plus pluvieux de l'été mais, grâce aux courants d'air constants dans nos vignobles et aux effeuillages en pré-fermeture de la grappe, nous avons créé un microclimat favorable autour de la grappe, assurant une floraison parfaite et la formation des jeunes grappes.

Le bon équilibre hydrique en juillet et en août, avec des précipitations régulières alternées avec des périodes sèches, sans excès, a permis un équilibre idéal entre les sucres et les acides organiques dans les grappes en cours de maturation.

Les raisins de ribolla gialla destinés au Trebes ont été vendangés le 15 septembre, par une journée douce. À la dégustation, le moût en macération a révélé une expression aromatique discrète et une salinité classique que l'on a retrouvées ensuite dans le vin.

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

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

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 dans des fûts en acacia de 20 hl. Pendant 9 mois, le vin est élevé sur lies fines à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : À l'œil, il présente une robe brillante aux reflets dorés. Le bouquet est particulièrement épicé. En effet, après une première sensation de thym, des notes de chocolat blanc, de miel de pissenlit et de brou de noix apparaissent. La bouche surprend par son volume et sa complexité. Des notes de romarin et une sensation iodée accompagnent la longue finale minérale typique de la ribolla del Collio.