



# ATTEMS

## RIBOLLA GIALLA 2022



**BEZEICHNUNG:** I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2022

**KLIMAVERLAUF:** Der Winter 2022 war trocken, mit wenig Niederschlag und nicht besonders kalten Temperaturen, die allerdings allmählich anstiegen, bis zum Austrieb der Ribolla Gialla um den 20. April. Im Vergleich zum Durchschnitt der Region haben wir es geschafft, den Knospenaufbruch dank des späten Rückschnitts um etwa 10 Tage hinauszuzögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Der Frühling zeichnete sich durch milde Temperaturen und gutes Wetter aus und sorgte so für ein stetiges Wachstum der Vegetation.

Die Blüte der Ribolla Gialla fand in der ersten Juniwoche statt und war sehr gleichmäßig. Juni und Juli waren zwei Monate, in denen der heiße Sommer durch einige wohltuende Regenfälle aufgefrischt wurde, die es den Pflanzen ermöglichten, den August ohne übermäßiges Wasserungleichgewicht zu überstehen.

Die Ernte dieser Trauben fand Mitte September statt, bevor es in der zweiten Monatshälfte zu Regenfällen kam. Die Trauben kamen völlig gesund im Weinkeller an, mit einer guten Zuckerkonzentration und einem höheren Apfelsäuregehalt als bei anderen Sorten.

### TERROIR UND PRODUKTION

**HERKUNFT:** Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Böden, die aus alluvialen Ablagerungen von Flüssen stammen. Reich an Sand und Kieselsteinen, gut entwässert

**ANBAUDICHTE:** 5000 Pflanzen pro Hektar

**ANBAUMETHODE:** Zapfenkordon

**ALTER DES WEINBERGES:** Pflanzung im Jahr 2000

### TECHNISCHE ANMERKUNGEN

**HEKTARERTRAG:** 90 Doppelzentner

**WEINLESE:** von Hand, Mitte September

**VINIFIZIERUNG UND AUSBAU:** Der durch die sanfte Pressung der Trauben gewonnene Most wird 24-48 Stunden lang dekantiert. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung des klaren Mostes, die 20 Tage lang bei 15° C stattfindet. Die Weinbereitung erfolgt in Stahltanks, wobei der Wein bei niedrigen Temperaturen gehalten wird, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Nach der Gärung ruht der Wein auf dem edlen Hefetrub.

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5 % Vol

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Strohgelb in der Farbe, präsentiert er ein vielfältiges Bouquet von Akazienblüten, Eukalyptus und Williamsbirne, gefolgt von mineralischen Empfindungen, die an Salz erinnern. Am Gaumen entfaltet er eine ausgezeichnete Frische und eine lebendige, gut eingebundene Säure. Im Abgang weißer Pfeffer und Zitrusfruchtschalen.



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