



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2022



APPELLATION : I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2022

CONDITIONS CLIMATIQUES : L'hiver 2022 a été sec avec de rares précipitations et des températures peu froides, qui ont progressivement augmenté faisant débourrer la ribolla gialla vers le 20 avril. Par rapport au reste de la région, nous avons réussi à retarder le débourrement des bourgeons d'une dizaine de jours grâce à une taille tardive, une technique que nous avons adoptée depuis plusieurs années.

Le printemps a été marqué par des températures douces et une belle météo, ce qui a permis une croissance constante de la végétation.

La floraison de la ribolla gialla, qui a eu lieu au cours de la première semaine de juin, a été très homogène.

Les mois de juin et de juillet ont été marqués par un été chaud ponctué de quelques pluies bénéfiques, qui ont permis à la vigne d'affronter le mois d'août sans déséquilibre hydrique majeur.

Les raisins ont été récoltés à la mi-septembre, avant les pluies de la deuxième quinzaine du mois. Les grappes sont arrivées au chai parfaitement saines avec une bonne concentration en sucre et une teneur en acide malique supérieure à celle des autres cépages.

TERROIR ET PRODUCTION

ORIGINE : Les vignobles sont situés dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia, à une altitude moyenne de 60 m au-dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL : Sols formés de dépôts alluviaux créés par l'action des rivières, riches en sable et en galets et bien drainés.

TAILLE : Cordon de Royat

DENSITÉ DES PLANTS : 5 000 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2000

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 90 q

VENDANGES : À la main, à la mi-septembre.

VINIFICATION : Le moût issu du pressurage doux des raisins est mis à débourber pendant 24-48 heures. Après soutirage du moût clair commence la fermentation alcoolique à 15 °C pendant 20 jours. La vinification se fait en cuves d'acier à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Paré d'une robe jaune paille, il présente un bouquet varié de fleurs d'acacia, d'eucalyptus et de poire Williams, qui laissent place à des sensations minérales rappelant la salinité. En bouche, il dégage une superbe fraîcheur et une acidité vive et bien intégrée. La finale est marquée par des notes de poivre blanc et de zestes d'agrumes.



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