



# ATTEMS

## RIBOLLA GIALLA 2022



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

**ANDAMENTO STAGIONALE:** L'inverno 2022 è stato asciutto, con poche precipitazioni e con temperature non particolarmente fredde che sono andate però gradualmente aumentando fino a spingere la Ribolla Gialla a germogliare attorno al 20 Aprile. Rispetto alla media del territorio siamo riusciti a ritardare la schiusa delle gemme di circa 10 giorni grazie alla potatura tardiva; tecnica questa che adottiamo ormai da anni.

La primavera è stata caratterizzata da temperature miti e bel tempo e perciò da una crescita della vegetazione costante.

La fioritura della Ribolla Gialla, giunta la prima settimana di Giugno, è stata molto uniforme. Giugno e Luglio sono stati due mesi dove l'estate calda è stata reidratata da qualche pioggia benefica che ha permesso alle piante di fronteggiare il mese di Agosto senza squilibri idrici importanti.

La raccolta di queste uve è avvenuta a metà Settembre, prima delle precipitazioni che hanno interessato la seconda parte del mese. In cantina sono arrivati dei grappoli perfettamente sani, con una buona concentrazione zuccherina e un contenuto in acido malico superiore alle altre varietà.

### TERRITORIO E PRODUZIONE

**PROVENIENZA:** I vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m.

**TIPOLOGIA SUOLO:** Terreni originatisi da depositi alluvionali da azione fluviale. Ricchi in sabbia e ciottoli, ben drenanti.

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**DENSITA' IMPIANTI:** 5000 piante per ettaro

**ETÀ VIGNETO:** Impianti del 2000

### NOTE TECNICHE

**RESA HA:** 90 q.li

**VENDEMMIA:** a mano, a metà Settembre

**VINIFICAZIONE:** il mosto ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 15°C per 20 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio, mantenendo i vini a basse temperature, evitando quindi la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETICHE:** di colore giallo paglierino, presenta un bouquet variegato di fiori d'acacia, eucalipto e pera williams, seguono sensazioni minerali che ricordano la salsedine. All'assaggio sprigiona un'ottima freschezza ed una acidità vivace e ben integrata. Nel finale pepe bianco e scorza d'agrumi.