



# ATTEMS

## TREBES 2021



**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2021

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Gennaio e Febbraio 2021 sono stati caratterizzati da un paio di settimane dove le temperature minime sono rimaste stabilmente al di sotto dei 0°C, contribuendo a ritardare il risveglio vegetativo, nonostante Marzo sia stato un mese decisamente mite. La Ribolla Gialla ha completato il suo germogliamento addirittura a fine Aprile.

Le prime fasi vegetative sono state rallentate da un Maggio freddo con giornate piovose, mentre il sole di Giugno ha stimolato una rapida crescita della vegetazione, sviluppando una corretta superficie fogliare. La fioritura della Ribolla Gialla è iniziata 15 giorni più tardi rispetto alla media storica.

Luglio ed Agosto sono stati mesi caratterizzati da rilevanti escursioni termiche, con piogge sufficienti ad idratare e mantenere un corretto sviluppo vegeto-produttivo in tutte le varietà.

La Ribolla gialla del Trebes è stata raccolta il 23 e 24 Settembre, quando abbiamo ritenuto che le uve avessero raggiunto la giusta maturazione, che è avanzata lentamente in un Settembre fresco. La ponca del Collio e l'accurata selezione delle infiorescenze in primavera ci ha regalato una vendemmia con uve perfettamente sane, con una buona concentrazione zuccherina ed una acidità moderata.

### TERRITORIO E PRODUZIONE

**PROVENIENZA:** Vigneto terrazzato del comprensorio di Lucinico, Collio Goriziano.

**TIPOLOGIA SUOLO:** Sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**ETÀ VIGNETO:** Età media di 20 anni

### NOTE TECNICHE

**RESA HA:** 65 q.li

**VENDEMMIA:** A mano

**VINIFICAZIONE:** I grappoli completamente maturi, che hanno beneficiato dell'esposizione al sole, vengono delicatamente diraspati e pigiati. Praticiamo una vinificazione tradizionale

"per alzata di cappello". Dopo 2 giorni a temperature di 15°C la debole fermentazione spinge naturalmente le bucce nella parte alta del serbatoio. Il mosto in fermentazione viene quindi separato e fatto fermentare in botti di acacia da 20 HL. Il vino affinerà per 9 mesi sulle fecce nobili, a basse temperature. Il 10% dell'assemblaggio ha svolto la fermentazione malolattica.

**GRADI ALCOLICI:** 13% Vol.

**NOTE ORGANOLETTRICHE:** di colore giallo paglierino, il Trebes 2021 presenta profumi pronunciati ed eleganti. Pesca nettarina e fiori gialli danno ampiezza al bouquet dove emergono le classiche sensazioni iodate. Al palato la fresca acidità fa risaltare un retrogusto lievemente agrumato, con mandorla caramellata e foglie di tè nero che arrivano incalzanti nel sapido finale.