



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2023



APPELLATION : I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2023

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'année 2023 a commencé par un mois de janvier pluvieux, suivi d'un mois de février froid et sec. La fin de l'hiver et le début du printemps ont été propices à un débourrement homogène de la ribolla gialla en plaine vers le 13 avril.

Le printemps a été marqué par des pluies régulières, qui nous ont bien occupés en ce début de cycle végétatif. Une sélection minutieuse des bourgeons, le maintien des engrais verts sur une plus longue durée et une bonne ventilation par temps sec ont contribué à assurer un bon état sanitaire du vignoble.

L'été a été chaud, sans jamais être torride, avec plusieurs épisodes pluvieux plus ou moins intenses qui ont réhydraté régulièrement le sol.

Dans les vignes de ce cépage, nous avons procédé à un effeuillage léger au niveau de la zone des grappes pour éviter la stagnation de l'humidité et favoriser la maturation.

Au moment des vendanges, les grappes présentaient une belle couleur dorée, une teneur en sucre légèrement inférieure à la moyenne et une bonne concentration en acide malique.

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, la dernière décade de 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% Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Le Ribolla Gialla Attems présente une robe d'un jaune paille cristallin et lumineux aux reflets verts. Il offre un bouquet vif de fleurs des champs et de pomme verte qui cèdent peu à peu la place à des fruits à chair blanche et à une sensation de pissenlit caractéristique. Son corps léger et sa fraîcheur intrinsèque sont sublimés par une fin de bouche nette de poivre blanc et de plantes aromatiques dotée d'une légère salinité qui appelle une nouvelle gorgée.

