



# ATTEMS

## TREBES 2022



**APPELLATION** : D.O.C. Collio 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. L'excellente exposition de nos vignes de ribolla gialla cultivées en terrasses dans la région du Collio a contribué à la parfaite maturation des pellicules, un élément essentiel pour la qualité du Trebes.

**TERROIR ET PRODUCTION**

**ORIGINE** : Vignoble en terrasses à Lucinico, dans la région du Collio Goriziano.

**TYPE DE SOL** : Sable et limon issus de la décomposition de roches de grès connues localement sous le nom de « Ponca » et qui se formèrent à l'époque éocène sur les fonds marins préexistants.

**TAILLE** : Cordon de Royat

**ÂGE DE LA VIGNE** : Âge moyen de 20 ans

**NOTES TECHNIQUES**

**RENDEMENT/HA** : 75 q

**VENDANGES** : À la main

**VINIFICATION** : Les grappes les plus mûres sont délicatement éraflées et foulées. Nous pratiquons une vinification traditionnelle « per alzata di cappello » (séparation du moût et des peaux). Après deux jours à 15 °C, la faible fermentation pousse naturellement les peaux vers le haut de la cuve. Le moût en fermentation est alors séparé, puis fermente dans des fûts en acacia de 20 hl. Pendant 9 mois, le vin est élevé sur lies fines à basse température sans fermentation malolactique.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13 % Vol.

**NOTES ORGANOLEPTIQUES** : À l'œil, il présente une robe jaune classique aux nuances dorées. Après agitation, il libère une belle palette aromatique mêlant fleurs sauvages d'été, pomme reinette et notes épicées, avec une touche de châtaigne grillée. Le palais se montre ample et minéral avec des notes de mûre blanche et de croûte de pain qui évoluent vers une finale nette et saline.