



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2024



DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2024

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inverno 2024 è stato caratterizzato da precipitazioni nella norma con temperature non particolarmente fredde, che sono andate però gradualmente aumentando fino alla prima metà di Aprile, quando è cominciato il germogliamento della Ribolla gialla. Rispetto al calendario 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 ed una piovosità all'inizio leggermente sopra la media poi ha preso il sopravvento il bel tempo, garantendo così 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 oltre la metà di 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.

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 fine 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% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: 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.