



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2024



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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'hiver 2024 a été marqué par des précipitations conformes à la normale et des températures peu froides, qui ont augmenté progressivement jusqu'à la mi-avril, quand le débourrement de la ribolla gialla a commencé. 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.

Dans un premier temps, le printemps a été marqué par des températures douces et des précipitations légèrement supérieures à la normale, puis le beau temps a pris le dessus, assurant une croissance régulière 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 après la mi-septembre, avant les pluies de la deuxième quinzaine du mois. Les grappes sont arrivées au chai parfaitement saines avec une bonne concentration en sucre.

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 : Fin 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 : 12,5% Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Paré d'une robe jaune paille, il présente un bouquet varié de fleurs d'acacia, d'eucalyptus et de poire Williams, qui laissent place à des sensations minérales rappelant la salinité. En bouche, il dégage une superbe fraîcheur et une acidité vive et bien intégrée. La finale est marquée par des notes de poivre blanc et de zestes d'agrumes.