



ATTEMS

TREBES 2023

BEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2023

KLIMAVERLAUF:

Das Jahr 2023 begann mit einem regenreichen Januar, gefolgt von einem trockenen und kalten Februar. Der Übergang vom Winter zum Frühling bot günstige Bedingungen und führte zu einem regelmäßigen Austrieb, der exakt dem historischen Durchschnitt entsprach.

Der Frühling war von häufigen Regenfällen geprägt, die die ersten Phasen der vegetativen Entwicklung begleiteten. Dank der sorgfältigen Auslese der Triebe, der langen Pflege der Gründüngung und der guten Durchlüftung, die die trockenen Tage ermöglichten, konnte sich die Vegetation gesund entwickeln.

Der Sommer brachte warme, aber nie extreme Temperaturen, begleitet von gut verteilten Regenfällen, die den Boden feucht hielten und für ein ausgezeichnetes Gleichgewicht in der Reifung sorgten.

Die vollständig manuelle Lese ermöglicht es uns, nur die besten Trauben auszuwählen, aus denen der Trebes entsteht – ein authentischer und raffinierter Ausdruck unserer Sorgfalt im Weinberg und des Charakters des Jahrgangs.

TERROIR UND PRODUKTION:

HERKUNFT: Terrassierter Weinberg in der Gegend von Lucinico, Collio Goriziano.

BODENBESCHAFFENHEIT: Sand und Schluff, entstanden aus dem Zerfall von Sandsteinfelsen, die lokal als „Ponca“ bezeichnet werden. Diese bildeten sich im Eozän auf dem bereits vorhandenen Meeresboden.

ERZIEHUNG: Zapfenkordon

ALTER DES WEINBERGES: Durchschnittsalter von 20 Jahren

TECHNISCHE DATEN:

ERTRAG PRO HEKTAR: 75 Doppelzentner

LESE: von Hand

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Die vollreifen, sonnenverwöhnten Trauben werden behutsam entrappt und gepresst. Die Vinifizierung erfolgt nach der traditionellen Technik der Gärung mit Tresterhut: Nach 2 Tagen auf den Schalen bei 15 °C treibt die beginnende Gärung die Schalen auf natürliche Weise an die Oberfläche des Gärbehälters. Anschließend wird der gärende Most abgezogen und in 20-Hektoliter-Akazienfässern weiter vergoren. Nach der Gärung reift der Wein 9 Monate lang bei niedrigen Temperaturen auf der Feinhefe, ohne malolaktische Gärung.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 % Vol

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Der Wein zeigt sich in einem eleganten Strohgelb, veredelt durch zarte goldene Reflexe. Das Bouquet ist weit und harmonisch: Es öffnet sich mit Anklängen an sommerliche Wiesenblumen, gefolgt von Renettenapfel, weißfleischigen Früchten und Nuancen von Löwenzahn, die dem Duftprofil Eleganz und Komplexität verleihen.

Am Gaumen überzeugt er mit Fülle und ausgeprägter Mineralität. Aromen von weißer Brombeere und Brotkruste treten hervor und führen zu einem langen, eleganten und nachhaltigen Abgang, getragen von frischer Säure.

