



# ATTEMS

## RIBOLLA GIALLA 2024

ATTEMS

### BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2024

Der Winter 2024 zeichnete sich durch normale Niederschläge und nicht besonders kalte Temperaturen aus, die bis zur ersten Aprilhälfte allmählich anstiegen, als der Austrieb des Ribolla Gialla begann. Im Vergleich zum territorialen Kalender konnten wir den Knospenansatz durch einen späten Schnitt um etwa 10 Tage hinauszögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Das Frühjahr zeichnete sich zunächst durch milde Temperaturen und leicht überdurchschnittliche Niederschläge aus, dann setzte sich das schöne Wetter durch und sorgte für ein stetiges Wachstum der Vegetation.

Die Blüte der Ribolla Gialla-Trauben fand in der ersten Juniwoche statt und war sehr gleichmäßig.

Juni und Juli waren zwei Monate, in denen der heiße Sommer durch einige wohltuende Regenfälle aufgefrischt wurde, die es den Pflanzen ermöglichten, den August ohne übermäßiges Wasserungleichgewicht zu überstehen.

Die Ernte dieser Trauben fand Mitte September statt, bevor es in der zweiten Monatshälfte regnete. Die Trauben kamen völlig gesund im Weinkeller an und hatten eine gute Zuckerkonzentration.

### TERROIR UND PRODUKTION

**HERKUNFT:** Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Böden, die aus alluvialen Ablagerungen von Flüssen stammen. Reich an Sand und Kieselsteinen, gut drainierend.

**ANBAUMETHODE:** Zapfenkordon

**ANBAUDICHTE:** 5000 Pflanzen pro Hektar

**ALTER DES WEINBERGES:** Pflanzung im Jahr 2000

### TECHNISCHE DATEN

**HEKTARERTRAG:** 90 Doppelzentner

**WEINLESE:** Ende September

**VINIFIZIERUNG UND AUSBAU:** Der durch die sanfte Pressung der Trauben gewonnene Most wird 24-48 Stunden lang dekantiert. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung des klaren Mostes, die 20 Tage lang bei 15° C stattfindet. Die Weinbereitung erfolgt in Stahltanks, wobei der Wein bei niedrigen Temperaturen gehalten wird, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Nach der Gärung ruht der Wein auf dem edlen Hefetrub.

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% Vol.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Von strohgelber Farbe, präsentiert er ein vielfältiges Bouquet von Akazienblüten, Eukalyptus und Williamsbirne, gefolgt von mineralischen Noten, die an Salz erinnern. Am Gaumen zeigt er eine ausgezeichnete Frische und eine spritzige, gut eingebundene Säure. Im Abgang weißer Pfeffer und Zitrusfruchtschalen.

