



ATTEMS

TREBES 2023

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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'année 2023 a commencé par un mois de janvier pluvieux, suivi d'un mois de février rigoureux et sec. La transition entre la fin de l'hiver et le début du printemps a été marquée par des conditions propices à un débourrement conforme à la normale.

Le printemps a été caractérisé par des pluies régulières, qui ont accompagné le début du cycle végétatif. La sélection minutieuse des bourgeons, le maintien prolongé des engrais verts et une bonne ventilation assurée par des journées sèches ont permis une bonne croissance de la végétation.

L'été chaud, mais sans excès, a été accompagné de pluies bien réparties qui ont maintenu une bonne hydratation du sol et assuré une maturation équilibrée.

Les vendanges, entièrement manuelles, nous permettent de sélectionner les meilleures grappes pour l'élaboration du Trebes, expression authentique et raffinée des soins que nous apportons à la vigne et du caractère du millésime.

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, qui ont été exposées au soleil, sont délicatement éraflées et foulées. Le raisin est vinifié de manière traditionnelle par « alzata di cappello » : après 2 jours en contact avec les pellicules à 15 °C, la faible fermentation pousse naturellement les pellicules vers le haut de la cuve. Le moût en fermentation est alors séparé et mis à fermenter en fûts d'acacia de 20 hl. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines pendant 9 mois à basses températures, sans fermentation malolactique.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : À l'œil, il présente une robe jaune paille raffinée, rehaussée de reflets dorés délicats. Son bouquet ample et harmonieux s'ouvre sur des senteurs de fleurs sauvages d'été, suivies de notes de pomme reinette, de fruits à chair blanche et de touches de pissenlit, qui apportent élégance et complexité.

La bouche impressionne par son ampleur et sa minéralité prononcée. Des notes de mûre blanche et de croûte de pain font leur apparition et accompagnent la dégustation vers une finale longue, élégante et persistante, soutenue par une acidité fraîche.

