



ATTEMS

TREBES 2023



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

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2023 si è aperta con un gennaio piovoso, seguito da un febbraio asciutto e rigido. Il passaggio tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera ha offerto condizioni favorevoli, portando a un germogliamento regolare, perfettamente in linea con la media storica.

La primavera è stata caratterizzata da piogge frequenti, che hanno accompagnato le prime fasi dello sviluppo vegetativo. Grazie a una selezione accurata dei germogli, al mantenimento prolungato dei sovesci e alla buona ventilazione garantita dalle giornate asciutte, è stata garantita una genuina crescita della vegetazione.

L'estate ha regalato temperature calde ma mai estreme, accompagnate da piogge ben distribuite che hanno mantenuto il suolo idratato garantendo un ottimo equilibrio nella maturazione.

La vendemmia, interamente manuale, ci consente di selezionare solo i grappoli migliori, che danno origine al Trebes, espressione autentica e raffinata della nostra cura in vigna e del carattere dell'annata.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: Vigneto terrazzato del comprensorio di Lucinico, Collio Goriziano.

TIPOLOGIA SUOLO: Sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ETÀ VIGNETO: Età media di 20 anni

NOTE TECNICHE

RESA HA: 75 q.li

VENDEMMIA: A mano

VINIFICAZIONE: I grappoli completamente maturi, che hanno beneficiato dell'esposizione al sole, vengono delicatamente diraspati e pigiati. Praticiamo una vinificazione tradizionale "per alzata di cappello". Dopo 2 giorni a temperature di 15°C la debole fermentazione spinge naturalmente le bucce nella parte alta del serbatoio. Il mosto in fermentazione viene quindi separato e fatto fermentare in botti di acacia da 20 HL. Il vino affinerà per 9 mesi sulle fecce nobili, a basse temperature, non svolgendo la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Alla vista si presenta con un raffinato colore giallo paglierino, impreziosito da delicati riflessi dorati. Il bouquet è ampio e armonioso: si apre con sentori di fiori estivi di campo, seguiti da mela renetta, frutta a polpa bianca e sfumature di tarassaco, che donano eleganza e complessità al profilo olfattivo.

Al palato colpisce per la sua ampiezza e spiccata mineralità. Emergono note di mora bianca e crosta di pane, che guidano il sorso verso un finale lungo, elegante e persistente sostenuto da una fresca acidità.