



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2025



BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2025

KLIMAUERLAUF:

Der Jahrgang 2025 bot ideale klimatische Bedingungen, die Trauben von ausgezeichneter Qualität hervorbrachten.

Der milde und ausgeglichene Frühling begünstigte einen gleichmäßigen Austrieb sowie ein harmonisches Wachstum der Reben. Die Durchschnittstemperaturen lagen bei 18–20 °C, bei einer Niederschlagsmenge von rund 250 mm, die sich gleichmäßig auf April und Mai verteilte. Diese Bedingungen gewährleisteten eine gute Wasserreserve im Boden sowie einen regelmäßigen Austrieb und eine ausgewogene vegetative Entwicklung.

Während des Sommers unterstützte das Wechselspiel aus sonnigen Tagen und einigen wohltuenden Niederschlägen die ausgewogene Reifung der Trauben. Höchsttemperaturen zwischen 28 und 32 °C sowie Tiefsttemperaturen um 15 °C führten zu deutlichen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die die Anreicherung von Aromastoffen und die Synthese phenolischer Verbindungen in den Beeren begünstigten.

Die Trauben erreichten einen optimalen Reifegrad mit einem durchschnittlichen pH-Wert zwischen 3,1 und 3,3, wodurch die Frische und Mineralität der Moste erhalten werden konnte.

Die Lese begann in der zweiten Augustdekade, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt, und brachte vollkommen gesundes Lesegut von hohem analytischem und sensorischem Wert hervor.

Der Jahrgang 2025 zeichnet sich durch elegante, aromatisch vielschichtige und außergewöhnlich harmonische Weine aus, die die Charakteristik des Terroirs in besonderer Weise zum Ausdruck bringen.

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

HEKTAREERTRAG: 90 Doppelzentner

WEINLESE: erste September-Dekade

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 etwa 15 Tage lang bei 16 °C stattfindet. Die Vinifikation erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks; die Weine werden dabei bei niedrigen Temperaturen geführt, wodurch die malolaktische Gärung unterbunden wird. Nach der Gärung reift der Wein fünf Monate auf der Feinhefe, die regelmäßig aufgerührt wird.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: In leuchtendem Strohgelb präsentiert sich der Ribolla Gialla IGT Attems 2025 mit einem vielschichtigen Bouquet von Akazienblüten und Eukalyptus, begleitet von eleganten Anklängen von Williamsbirne. Am Gaumen zeigt er eine vibrierende Frische, getragen von einer lebhaften und harmonisch eingebundenen Säure. Der Abgang ist präzise und lang anhaltend, mit Anklängen von weißem Pfeffer und Zitruszeste, ergänzt durch mineralische Nuancen, die an eine Meeresbrise erinnern.