



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2025



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

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2025 ha offerto condizioni climatiche ideali, che hanno consentito di ottenere uve di eccellente qualità.

La primavera, mite e regolare, ha favorito un germogliamento uniforme e una crescita armoniosa della vite. Le temperature medie si sono mantenute intorno ai 18-20°C, con circa 250 mm di pioggia distribuiti in modo omogeneo tra aprile e maggio. Queste condizioni hanno garantito una buona riserva idrica del suolo, un germogliamento e uno sviluppo vegetativo regolari.

Durante l'estate, l'alternanza tra giornate soleggiate e qualche precipitazione provvidenziale ha sostenuto in modo equilibrato la maturazione dei grappoli. Le temperature massime, comprese tra 28 e 32°C, e le minime intorno ai 15°C, hanno generato escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo l'accumulo di aromi e la sintesi dei composti fenolici negli acini.

Le uve hanno raggiunto una maturazione ottimale, con un pH medio compreso tra 3,1 e 3,3, che ha permesso di preservare freschezza e mineralità nei mosti.

La raccolta è iniziata nella seconda decade di agosto, leggermente in anticipo rispetto alla media, consegnandoci uve perfettamente sane e di grande valore analitico e sensoriale.

La vendemmia 2025 si distingue per vini eleganti, ricchi di aromi e dotati di una straordinaria armonia, capaci di esprimere al meglio le caratteristiche del territorio.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO: terreni originatisi da depositi alluvionali da azione fluviale. Ricchi in sabbia e ciottoli, ben drenanti.

ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITA' IMPIANTI: 5000 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: impianti del 2000

NOTE TECNICHE

RESA HA: 90 q.li

VENDEMMIA: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: il mosto ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 16°C per circa 15 giorni. La vinificazione è svolta unicamente in recipienti d'acciaio, mantenendo i vini a basse temperature ed evitando quindi la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 5 mesi sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE: Di un luminoso giallo paglierino, la Ribolla gialla IGT Attems 2025 si apre al naso con un bouquet articolato di fiori d'acacia ed eucalipto, accompagnato da eleganti note di pera Williams. Al palato esprime con una freschezza vibrante, sostenuta da un'acidità vivace e perfettamente integrata nella struttura. La chiusura è precisa e persistente, con richiami di pepe bianco e scorza di agrumi e completata da sfumature minerali che richiamano la brezza marina.