



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2025



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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Le millésime 2025 a offert des conditions climatiques idéales, qui ont permis de produire des raisins d'excellente qualité.

Le printemps, doux et régulier, a favorisé un débourrement uniforme et une croissance harmonieuse de la vigne. Les températures moyennes se sont maintenues autour de 18-20 °C, avec environ 250 mm de précipitations réparties uniformément entre avril et mai. Ces conditions ont garanti de bonnes réserves d'eau dans le sol, un débourrage et un développement végétatif réguliers.

Durant l'été, l'alternance de journées ensoleillées et quelques pluies providentielles a favorisé une maturation équilibrée des grappes. Les températures maximales, comprises entre 28 et 32 °C, et les minimales autour de 15 °C ont entraîné des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, en favorisant ainsi l'accumulation d'arômes et la synthèse des composés phénoliques dans les grains.

Les raisins ont atteint une maturité optimale, avec un pH moyen compris entre 3,1 et 3,3, ce qui a permis aux moûts de conserver leur fraîcheur et leur minéralité.

Les vendanges ont commencé durant la deuxième décade d'août, un peu plus tôt que la moyenne, et nous ont donné des raisins parfaitement sains d'une grande valeur analytique et sensorielle.

La vendange 2025 se distingue par ses vins élégants, riches en arômes et dotés d'une extraordinaire harmonie, capables d'exprimer au mieux les caractéristiques du terroir.

TERROIR ET PRODUCTION

ORIGINE : Les vignobles sont situés dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia, à une altitude moyenne de 60 m au-dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL : Sols formés de dépôts alluviaux créés par l'action des rivières, riches en sable et en galets et bien drainés.

TAILLE : Cordon de Royat

DENSITÉ DES PLANTS : 5 000 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2000

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 90 q

VENDANGES : première décade de septembre

VINIFICATION : Le moût issu du pressurage doux des raisins est mis à débourber pendant 24 à 48 heures. La fermentation alcoolique commence ensuite sur le moût clair, à 16 °C pendant environ 15 jours. La vinification est réalisée exclusivement en cuves inox, maintenant les vins à basse température et évitant ainsi la fermentation malolactique. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 5 mois sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : D'une robe jaune paille brillante, le Ribolla Gialla IGT Attems 2025 s'ouvre au nez sur un bouquet complexe de fleurs d'acacia et d'eucalyptus, accompagné d'élégantes notes de poire Williams. En bouche, il exprime une fraîcheur éclatante, soutenue par une acidité vive parfaitement intégrée à la structure. La finale est précise et persistante, avec des notes de poivre blanc et de zeste d'agrumes, complétées par des nuances minérales évoquant la brise marine.