



ATTEMS

TREBES 2025



DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2025

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2025 è stata contraddistinta da un andamento climatico favorevole, che ha consentito di portare in cantina uve di eccellente qualità.

La primavera, caratterizzata da condizioni miti e regolari, ha favorito uno sviluppo vegetativo uniforme ed equilibrato. Le temperature medie si sono mantenute tra i 18 e i 20°C, mentre tra aprile e maggio si sono registrati circa 250 mm di precipitazioni, distribuite in modo omogeneo. Questo andamento ha garantito una buona disponibilità idrica del suolo, sostenendo una crescita vegetativa armoniosa e un germogliamento regolare.

Durante l'estate, la combinazione di giornate soleggiate e piogge ben distribuite ha accompagnato una maturazione lenta e costante dei grappoli. Le temperature massime, comprese tra 28 e 32°C, unite a minime di 15°C, hanno favorito marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizioni ideali per l'accumulo del patrimonio aromatico negli acini. Al momento della vendemmia, le uve si presentavano perfettamente sane e con eccellenti caratteristiche analitiche e sensoriali. Da queste è stato possibile ottenere mosti contraddistinti dalla tipica freschezza e mineralità, elementi imprescindibili per dare vita a un Trebes dalle qualità uniche.

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 25 anni

NOTE TECNICHE

RESA HA: 75 q.li

VENDEMMIA: A mano, in cassetta

VINIFICAZIONE: I grappoli completamente maturi, che hanno beneficiato dell'esposizione al sole, vengono delicatamente diraspati e pigiati. La vinificazione inizia con una tradizionale "alzata di cappello" durante la quale, 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. Alla fine della fermentazione alcolica, il vino affina per 9 mesi sulle fecce nobili con continui batonnages, non svolgendo la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Alla vista si presenta con un elegante colore giallo paglierino brillante, arricchito da delicati riflessi dorati che ne esaltano la luminosità. Il profilo olfattivo è fine, intenso e ben definito: si apre con eleganti sentori di fiori di campo ed erbe spontanee, ai quali si affiancano note di mela renetta, pera e altra frutta a polpa bianca.

Il bouquet si completa con sfumature di tarassaco e leggere sensazioni agrumate, accompagnate da una sottile vena minerale che richiama l'origine collinare del territorio friulano. Al palato si distingue per equilibrio, ampiezza e una vivace freschezza che conferisce dinamismo al sorso. La tipica sapidità della Ribolla gialla accompagna una trama gustativa raffinata, nella quale emergono richiami di crosta di pane e leggere note di mandorla fresca.