



ATTEMS

RIBOLLA GIALLA 2023

DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2023

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2023 è iniziata con un Gennaio piovoso ed un Febbraio asciutto e freddo. L'evoluzione della fine dell'inverno e l'inizio primavera è stato favorevole così da far germogliare uniformemente la Ribolla Gialla delle piane attorno al 13 Aprile.

La primavera è stata una stagione caratterizzata da piogge frequenti che ci hanno particolarmente impegnato in questo inizio di sviluppo vegetativo. La selezione certolina dei germogli, il mantenimento più prolungato dei sovesci ed una buona ventilazione nelle giornate asciutte, hanno contribuito a mantenere il vigneto in un buono stato sanitario.

L'estate è stata calda ma mai torrida, con diversi fenomeni piovosi più o meno intensi che hanno periodicamente reidratato il terreno.

Abbiamo praticato una leggera defogliazione, nei vigneti di questa varietà, attorno all'area grappolo, così da evitare i ristagni di umidità e favorire la maturazione.

I grappoli alla raccolta presentavano una bella colorazione dorata, un contenuto zuccherino leggermente più basso della media e una buona concentrazione in acido malico.

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: a mano, l'ultima 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 15°C per 20 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio, mantenendo i vini a basse temperature, evitando quindi la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE: L'Attems Ribolla Gialla si presenta con un giallo paglierino luminoso e cristallino, con riflessi verdi. Sfoglia un bouquet vivace, con fiori di campo e mela verde che lasciano gradualmente spazio a frutta a polpa bianca e all'immane sensazione di tarassaco. Il corpo leggero e la freschezza intrinseca sono esaltati da un retrogusto netto, di pepe bianco ed erbe aromatiche con una leggera sapidità che invita ad un altro sorso.

