



ATTEMS

TREBES 2022



BEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2022

KLIMAVERLAUF:

Der Winter 2022 war trocken, mit wenig Niederschlag und nicht besonders kalten Temperaturen, die allerdings allmählich anstiegen, bis zum Austrieb der Ribolla Gialla um den 20. April. Im Vergleich zum Durchschnitt der Region haben wir es geschafft, den Knospenaufbruch dank des späten Rückschnitts um etwa 10 Tage hinauszuzögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Der Frühling zeichnete sich durch milde Temperaturen und gutes Wetter aus und sorgte so für ein stetiges Wachstum der Vegetation.

Die Blüte der Ribolla Gialla fand in der ersten Juniwoche statt und war sehr gleichmäßig.

Juni und Juli waren zwei Monate, in denen der heiße Sommer durch einige wohltuende Regenfälle aufgefrischt wurde, die es den Pflanzen ermöglichten, den August ohne übermäßiges Wasserungleichgewicht zu überstehen.

Die Ernte dieser Trauben fand Mitte September statt, bevor es in der zweiten Monatshälfte zu Regenfällen kam. Die hervorragende Lage der Ribolla Gialla- Rebzeilen, die auf unseren Collio-Terrassen angebaut werden, hat zur perfekten Reifung der Ribolla- Schalen beigetragen, ein wesentlicher Bestandteil für die Qualität des Trebes

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Terrassenförmig angelegter Weinberg in der Gegend von Lucinico, Collio Goriziano.

BODENBESCHAFFENHEIT: Sand und Schluff, entstanden aus dem Zerfall von Sandsteinfelsen, die lokal als „Ponca“ bezeichnet werden. Diese bildeten sich im Eozän auf dem bereits vorhandenen Meeresboden.

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon

ALTER DES WEINBERGES: Durchschnittsalter von 20 Jahren

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 75 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Die vollreifen, sonnenverwöhnten Trauben werden sanft entrappt und gepresst. Wir praktizieren die traditionelle Vinifizierung nach der Methode „Abschöpfen des Tresterhuts“. Nach 2 Tagen bei einer Temperatur von 15° C drückt die schwache Gärung die Schalen auf natürliche Weise in den oberen Teil des Tanks. Der gärende Most wird dann abgetrennt und in 20 Hl-Akazienfässern vergoren. Der Wein reift 9 Monate lang auf der edlen Hefe, bei niedrigen Temperaturen, ohne malolaktische Gärung.

ALKOHOLGEHALT: 13 % Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Auf den ersten Blick hat er eine klassische gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Beim Schwenken des Glases entfaltet der Wein eine schöne Dufttextur, in der sich sommerliche Wildblumen, Labapfel und würzige Noten mit einem Hauch von geröstetem Kastanien vermischen. Am Gaumen ist er vollmundig und mineralisch, mit weißen Brombeeren und Brotkruste, die uns in den klaren, salzigen Abgang begleiten.