



ATTEMS

TREBES 2022



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

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inverno 2022 è stato asciutto, con poche precipitazioni e con temperature non particolarmente fredde che sono andate però gradualmente aumentando fino a spingere la Ribolla Gialla a germogliare attorno al 20 Aprile. Rispetto alla media del territorio siamo riusciti a ritardare la schiusa delle gemme di circa 10 giorni grazie alla potatura tardiva; tecnica questa che adottiamo ormai da anni.

La primavera è stata caratterizzata da temperature miti e bel tempo e perciò da una crescita della vegetazione costante.

La fioritura della Ribolla Gialla, giunta la prima settimana di Giugno, è stata molto uniforme.

Giugno e Luglio sono stati due mesi dove l'estate calda è stata reidratata da qualche pioggia benefica che ha permesso alle piante di fronteggiare il mese di Agosto senza squilibri idrici importanti.

La raccolta di queste uve è avvenuta a metà Settembre, prima delle precipitazioni che hanno interessato la seconda parte del mese. L'ottima esposizione dei filari di Ribolla Gialla allevati sulle terrazze del nostro Collio ha contribuito alla perfetta maturazione delle bucce di Ribolla, componente essenziale per la qualità del Trebes.

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 20 anni

NOTE TECNICHE

RESA HA: 75 q.li

VENDEMMIA: A mano

VINIFICAZIONE: Il grappoli completamente maturi, che hanno beneficiato dell'esposizione al sole, vengono delicatamente diraspati e pigiati. Praticiamo una vinificazione tradizionale "per alzata di cappello". 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. Il vino affinerà per 9 mesi sulle fecce nobili, a basse temperature, non svolgendo la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: alla vista si presenta con il classico colore giallo dalle sfumature dorate. Agitando il calice il vino sprigiona una bella trama olfattiva, dove si intrecciano fiori estivi di campo, mela renetta e note speziate, con una sfumatura di caldarrosta abbrustolita. Al palato è ampio e minerale, con mora bianca e crosta di pane che ci accompagnano verso il finale netto e salino.