

Collio DOC Ribolla Gialla, Trebes 2020

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Aprile 2022



Trebes è l'etichetta che più delle altre rappresenta la tradizione enologica friulana, in quanto prodotta con il vitigno autoctono della zona, **la Ribolla Gialla**. È l'omonimo ruscello che scorre proprio al di sotto del vigneto a dare origine al nome del vino, sottolineando il forte legame con il territorio dove nasce.

Attems, che **affonda le sue radici nel cuore del Friuli**, rappresenta la storia vinicola di questa regione e dedica i suoi 44 ettari alla produzione di etichette estremamente rappresentative, tra i quali il Sauvignon Blanc Cicinis e il Pinot Grigio Ramato; dal 2000 entra a far parte delle **proprietà vitivinicole della famiglia toscana Frescobaldi**.

La zona in cui si trova la vigna dedicata a Trebes è quella del **Collio**, caratterizzata dalla ponca un particolare tipo di suolo, originatosi dai mari milioni di anni fa. È **Daniele Vuerich, enologo di Attems** a raccontare il profondo legame tra il Friuli e la Ribolla Gialla: "la Ribolla Gialla rappresenta un pezzo della storia del Friuli, parla del legame di questa varietà con le colline del Collio, e Trebes è il frutto di un vecchio vigneto la cui principale peculiarità è il suo suolo, unico e fortemente caratterizzante, interamente in ponca purissima."

È nelle terrazze di ponca purissima, **terreno che esalta al massimo le caratteristiche della Ribolla negli storici vigneti del Collio Goriziano**, che l'azienda coltiva questo secolare vitigno, le cui origini risalirebbero addirittura al Medioevo, quando era nota con il nome di "Rabiole de Collibus". La ponca, formatasi milioni di anni fa dal sollevamento dei fondi marini, dona a questa nobile interpretazione della **Ribolla una vibrante acidità e un'inconfondibile sapidità marina sul finale**.

NOTE ANNATA 2020

L'inverno 2020 è stato molto equilibrato, senza mai raggiungere temperature troppo basse. **Un marzo mite lasciava presagire un possibile inizio germogliamento anticipato**, con il terreno che, riscaldandosi rapidamente, ha stimolato la ripresa vegetativa, tuttavia la Ribolla Gialla è stata l'ultima a germogliare verso metà aprile.

I mesi primaverili, piuttosto asciutti, hanno fatto sviluppare con regolarità i giovani germogli e la fioritura è iniziata i primi giorni di giugno, che è poi stato il mese più piovoso dell'estate, ma, **grazie alle correnti d'aria si è creato il perfetto microclima per il grappolo**, garantendo una perfetta fioritura e la conseguente formazione dei giovani grappoli.

Nei mesi estivi ci sono state regolari piogge alternate a periodi asciutti, che hanno portato ad un ideale bilanciamento tra zuccheri ed acidi organici.

La raccolta delle uve Ribolla Gialla destinate al Trebes è stata effettuata il 15 settembre.

VINIFICAZIONE TRADIZIONALE

I **grappoli completamente maturi**, che hanno beneficiato dell'esposizione al sole, sono stati diraspati delicatamente e pigiati. Da Attems si pratica una vinificazione tradizionale "per alzata di cappello", ciò significa che 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 affronta poi un affinamento di 9 mesi sulle fecce nobili, a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al calice Trebes si presenta **brillante, con dei riflessi**

dorati. Il bouquet è particolarmente speziato, dopo una prima sensazione di timo emergono infatti delle note di cioccolato bianco, mimosa, pane tostato, miele di tarassaco e mallo di noce. **Al palato colpisce per il volume e per la complessità.** Note di rosmarino e una sensazione iodata ci accompagnano nel lungo finale minerale tipico della Ribolla Gialla del Collio.