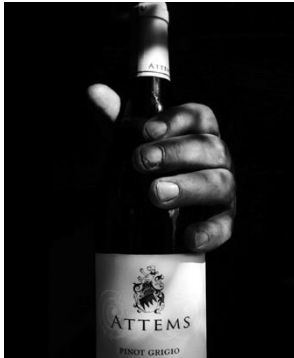


## Attems Trebes Ribolla Gialla

*Collio DOC, Attems, Friaul*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Ribolla Gialla
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, frisch, vollmundig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 99

### Charakteristik

Schönes kräftiges Gelb, in der Nase äußerst komplex. Wiesenblumen, Zeder und Thymian eint ein untrennbares Band mit würzigem Safran. Die typisch frische Säure deutet in der Struktur Löwenzahn und getrocknete Feige an.

### Klima/Terroir

Der älteste Weinberg liegt im Gebiet Lucinico, im Collio, nahe der Stadt Görz. Der Untergrund wird als „Ponca“ bezeichnet. Dieser Boden besteht aus Sandstein und Schlick, er bildete eozänischer Zeit aus dem damaligen Meeresboden.

### Ausbau

Die in der Sonne zu voller Reife gekommenen Trauben werden vorsichtig abgebeert und gepresst. Nach einer natürlichen Gärung wird der daraus resultierende gärende Most von den Schalen getrennt und gärt in Fässern aus Akazienholz auf der Hefe weiter.

### Das Weingut

Das Weingut der Grafen von Attems ist seit vielen Generationen Synonym für eines der großen Terroirs Italiens, das Collio. Graf Douglas Attems hat sich seit 1935 dem Weinbau gewidmet und 1964 das Weinkonsortium des Collio, „Consorzio dei vini del Collio“, gegründet, dem er bis 1999 als Präsident vorstand. Im Jahr 2000 hat das Haus Attems seinen Horizont erweitert und sich mit einer der größten Weindynastien Italiens zusammengetan: den Marchesi de' Frescobaldi. Die Philosophie des Hauses Attems ist von der Überzeugung geprägt, dass Qualität und die Persönlichkeit des Weins das Ergebnis des Terroirs ist.



ATTEM'S

