



## 2018 Trebes

Ribolla Gialla Collio DOC, Attems

Un délice très convoité

### Description:

La Ribolla Gialla est l'un des cépages blancs les plus intéressants de la région du Frioul. Les raisins utilisés pour produire le Trebes poussent dans les sols très diversifiés d'un vignoble très ancien. Élevé de manière traditionnelle dans de grands fûts en acacia, il fascine les amateurs avec ses notes florales et fruitées complexes. C'est un vin blanc charismatique qui s'accorde magnifiquement tant avec les gibiers à plumes qu'avec la cuisine asiatique.

### Note de dégustation:

Jaune de moyenne intensité, brillant au centre. Dans le bouquet se marient des nuances d'agrumes, citron vert et zeste d'orange, ainsi que des notes florales et une touche de thym citronné. Le nez se confirme dans la bouche fraîche et fruitée aux accents minéraux de pierre mouillée et de poivre blanc, finale de moyenne intensité.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Frioul-Vénétie Julienne

### Sous-région:

Collio

### Producteur:

Attems-Frescobaldi

### Notation(s):

James Suckling 90/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 90/100

### Elevage:

9 Mois en Foudre

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2023

### Cépage(s):

100% Ribolla Gialla

### Référence:

1045418

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Trebes**

Ribolla Gialla Collio DOC  
Attems

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 90/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 90/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Ribolla Gialla
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés