

Cicinis 2011

DENOMINATION:

Collio DOC

ALLGEMEINE INFORMATION:

Eine mit Sauvignon Blanc bestockte Einzellage namens „Cicinis“ im Herzen des Collio. Jahrhundertelange Erfahrung im Weinbau und eine sorgfältige Pflege bilden die Grundlage für den Wein „Cicinis“, dem Aushängeschild von Gut Attems.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: aus den Weinbergen des Collio Gorinziano

Höhe: 153 m über dem Meeresspiegel

Lage: variiert von Süd nach Nord

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

Pflanzdichte: 6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

TECHNISCHE DETAILS:

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Weinlesezeit: letzte Augustwoche und zweite Dekade im September

Leitung: manuell

Gärungstemperatur: 18°C

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Gärungsdauer: 20 Tage

Ausbaudauer: 9 Monate in Barriques, 2 Monate in der Flasche

ESSEN UND WEIN:

Geeignet um herzhaft deftige Speisen basierend auf Schweinefleisch zu begleiten. Ansonsten ländliche Suppen aus Hülsenfrüchten ohne Tomaten, oder in der Pfanne sautiertes Huhn und Gemüse an Steinpilzcreme.

