



ATTEMS



CICINIS 2007

DENOMINATION: Collio DOC Sauvignon/Friulano/Pinot Bianco

ALLGEMEINE INFORMATION: Eine mit Sauvignon Blanc bestockte Einzellage namens „Cicinis“ im Herzen des Collio. Jahrhundertlange 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

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

PFLANZDICHTHE: 6250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 Q.li

WEINLESEZEIT: zweite Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: 100% neue Barriques aus französischem oder amerikanischem Holz

GÄRUNGSTEMPORATUR: 25°C

GÄRUNGSDAUER: 15-20 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: Teilweise für den Bestandteil des Sauvignon im Schnitt

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Teilweise durchgeführt – 40%

AUSBAUBEHÄLTER: Französische und amerikanische Barriques, 50% neue und 50% mit

AUSBAUDAUER: 12 Monate davon 2 Monate im Flaschenverfeinerung



SENSORISCHE DETAILS

Das Auge erfreut er mit einem sauberen, kräftigen Goldgelb von schöner Leuchtkraft und guter Farbdichte. In der Nase ist er intensiv und komplex, reich an süßen Düften von Honig, Apfel und weißem Pfirsich und tropischen Früchten wie Ananas und Banane. Die süßen, tropischen Aromen verschmelzen mit blumigen Nuancen und entwickeln schließlich zarte, würzige Noten von Zimt und Vanille. Im Mund wirkt der Wein frisch, weich, ausgewogen, warm und gefällig. Mineralischer und nachhaltiger Abgang.

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.