



ATTEMS

CICINIS 2016

BEZEICHNUNG: Doc Collio Sauvignon blanc 2016

GEBIET UND HERSTELLUNG: Cicinis ist der Name des terrassenartig angelegten Weinbergs zu Füßen des Monte Calvario (slowenisch: Podgora) inmitten der Weinbauregion Collio, unweit der Stadt Gorizia.

REBFLÄCHE: 2 ha

LAGE: Eine Hangseite ist nach Süden ausgerichtet, die andere Terrassen Richtung nach Nord /Nord-Ost.

BODENBESCHAFFENHEIT: Sandböden aus dem Eözan, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

REBDICHTE: 6.250 Rebstöcke/ha

REBERZIEHUNG: Guyot

DETAILS ZUR WEINHERSTELLUNG:

HEKTARERTAG: 60 dz

ERNTZEIT: Letzte Augustwoche und 2. Septemberdekade

ERNTE: Von Hand

GÄRTANKS: Eiförmige Betontanks und Barriquefässer (davon 50% Erst- und 50% in Zweitbelegung)

GÄRTEMPERATUR: 18°C

DAUER DER GÄRUNG: Durchschnittlich 20 Tage

MAZARATION: Findet nicht statt; die Trauben werden ganz gepresst.

BEHÄLTER FÜR DEN AUSBAU: 65% französische Barriquefässer, 45% eiförmige Betontanks

DAUER DES AUSBAUS: 8 Monate in Barrique und Betontank; es schließen sich 3 Monate Flaschenreife an.

ALKOHOLGEHALT: 13,5% Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Von strohgelber Farbe mit grünen Reflexen überzeugt der Cicinis 2016 mit seinen komplexen, dabei äußerst feinen Duftnoten. Anklänge an Zitrusfrüchte, Salbei und Buchsbaum bilden schöne Akzente in einem intensiven Bouquet nach Vanille, geröstetem Brot und Kaffee. Das konzentrierte Traubenmaterial hat uns einen üppigen Wein mit olfaktorischem Nachhall nach weißfleischigem Pfirsich und Geißblatt beschert, der mit seinem angenehmen mineralischen Eindruck im langen Abgang überzeugt.

