ATTEMS

Sauvignon Blanc 2012

DENOMINAZIONE:
Venezia Giulia IGT

GENERALITÀ:
Il Sauvignon si caratterizza per il profumo molto particolare e molto complesso. Il colore è un giallo paglierino con dei caratteristici riflessi verdi. Al gusto è un vino vivace sapido, fresco; è un vino che può essere tranquillamente degustato come aperitivo, ma che si accompagna benissimo anche a delle carni bianche, oppure a del pesce grigliato.

ANDAMENTO CLIMATICO:
La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Bianco, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegagioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che hanno garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'invaiatura e la maturazione, fine luglio e agosto, le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

TERRITORIO E PRODUZIONE:
Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia
Altimetria: 130 mt. s.l.m.
Esposizione: Sud, Sud-Est, Nord, nord-est
Tipologia suolo: marne e arenarie di origine eocenica (formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa)
Densità impianti: 4.000/5.500 piante per ettaro
Allevamento: Guyot
Età vigneto: impianto del 1973 e del 2003

NOTE TECNICHE:
Varietà: Sauvignon Blanc
Resa ha: 70 q.li
Epoca vendemmia: prima e terza settimana di settembre
Conduzione: manuale
Contenitori fermentazione: vasche inox e barriques nuove
Temperatura fermentazione: controllata, non oltre 18°C
Gradi alcolici: 12,5% Vol.
Durata fermentazione: 15 gg
Tempi di macerazione: 1/3 delle uve sono state sottoposte a macerazione pellicolare a freddo per 12 ore
Contenitori di affinamento: acciaio inox e barriques
Tempi di affinamento: 15% della produzione 2 mesi in barriques, 4 mesi in acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE:
Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Il bouquet rivela delicati sentori vegetali di peperone verde, foglia di pomodoro e salvia seguiti da piacevoli note fruttate di pesca matura e melone. Dal gusto fresco e aromatico che esalta un'ottima sapidità. Il finale avvolgente e armonico prolunga le sensazioni aromatiche.

ABBINAMENTO:
Piatti di pesce (spigola, orata) sfilettati, saltati in padella con patate, asparagi, verdure non amare. Primi piatti con salse a base di formaggio.