



ATTEMS

## SAUVIGNON BLANC 2017

**DENOMINAZIONE:** Venezia Giulia I.G.T.

**ANDAMENTO STAGIONALE:** dopo un mese di gennaio dove il rigido inverno friulano si è fatto sentire, la primavera è arrivata in anticipo rispetto ad altre annate. Le temperature hanno iniziato ad alzarsi già dalla fine di febbraio, inizio marzo, contribuendo ad un rapido risveglio vegetativo i primi giorni di aprile. L'andamento irregolare delle temperature di questo inizio di primavera ha messo a dura prova le piante, soprattutto con il freddo di fine aprile e maggio. Nei vigneti Attems l'impatto di questo critico inizio di stagione è stato minimo rispetto ad altre aree del Nord Est italiano, grazie alla conformazione geografica dell'area ed alla protezione da parte dei boschi che circondano i nostri vigneti. Il rapido innalzamento delle temperature di fine stagione ha ridato linfa vitale alla vite che ha iniziato a fiorire attorno all' 1 giugno. La fioritura della vite è giunta un mese dopo lo scoppio della fioritura delle essenze del sovescio, seminate nell'autunno del 2016. Il sovescio è ormai una tecnica agronomica consolidata e fondamentale adottata dalla nostra tenuta. La stagione è stata mediamente calda in giugno, con un cumulo di piogge in linea con la media storica regionale. La calda estate 2017 è stata caratterizzata da pochissime precipitazioni, ma i due fenomeni temporaleschi che hanno interessato il Friuli a luglio, hanno irrorato d'acqua preziosa i vigneti di Attems. Le costanti lavorazioni del terreno e la gestione della chioma ci hanno permesso di mantenere le piante in equilibrio, con l'uva riparata dal sole fino alla vendemmia. Il Sauvignon Venezia Giulia IGT è la prima varietà ad essere colta, per conservarne la fresca aromaticità ed acidità.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** i vigneti sono dislocati tra le piane ed i colli della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

**TIPOLOGIA SUOLO:** in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

**DENSITÀ IMPIANTI:** 5500 piante per ettaro

**ALLEVAMENTO:** Guyot singolo e doppio

**ETÀ VIGNETO:** impianti del 2002

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 85 q.li

**VENDEMMIA:** a mano, da fine Agosto alla prima decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:** una piccola porzione del pigiato (15%), beneficia di una breve macerazione a freddo, riparato dall'aria. Il mosto ricavato dalla soffice pressatura delle uve, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 18°-20°C per 12 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino brillante con caratteristici riflessi verdi. Il bouquet rivela piacevoli sentori vegetali di salvia e foglia di pomodoro seguiti da note fruttate di pesca settembrina e gemma di bosso. Il gusto è fresco, vivace ed aromatico, dove sono esaltate le sensazioni minerali tipiche del Sauvignon. Il finale intenso ci regala sensazioni di erbe di campo e fiori di ginestra.

**ABBINAMENTO:** da gustare con primi di pasta e risotti ai frutti di mare, inoltre si sposa perfettamente con piatti di pesce saltati in padella, accompagnati da patate e asparagi.

