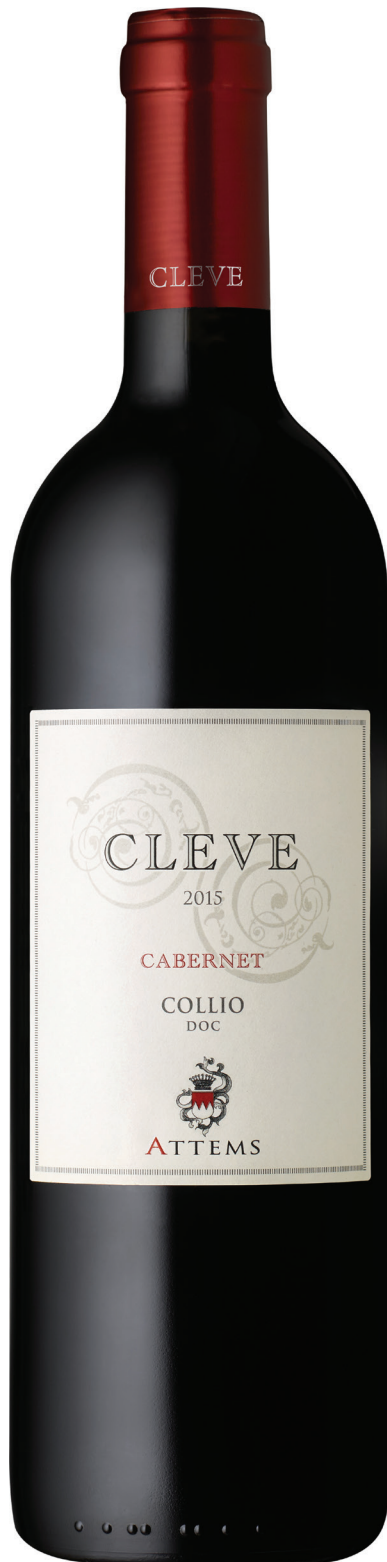




ATTEMS

CLEVE 2015



DESCRIPTION: Les « cabernets » se sont répandus en Frioul-Vénétie Julienne vers la moitié du XIXe siècle. Les boutures à crossette portant ce nom étaient souvent des mélanges de cabernet franc, de cabernet sauvignon et de carménère et étaient implantées en tant que tels. On trouve encore ces trois variétés cultivées indistinctement dans la même parcelle dans les vignobles historiques de la région. Au domaine Attems, dans la lignée de la tradition, nous avons uni dans le « Cleve » les nuances et les saveurs de ces trois cépages dans un cabernet du Collio délicat mais de caractère.

APPELLATION: Doc Collio Cabernet 2015

TERROIR ET PRODUCTION: vignobles en pente douce au cœur du Collio Goriziano

EXPOSITION: sud, sud-ouest

TYPE DE SOL: « Ponca » constituée de grès d'origine éocène, avec une composante calcaire, formé par le soulèvement des fonds marins il y a entre 60 et 30 millions d'années

TAILLE: Guyot et pliage en arcure

NOTES TECHNIQUES: Il s'agit d'un assemblage de cabernet franc, de cabernet sauvignon et de carménère.

RENDEMENT/HA: 70 q

PÉRIODE DE VENDANGES: première décade d'octobre

TYPE DE VENDANGES: manuel

MACÉRATION: dans des cuves thermorégulées, le raisin foulé est pigé à la main à des températures basses pendant les premiers jours de macération, puis s'ensuivent des remontages délicats, à raison de deux par jour pendant les 15 jours de macération.

MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT: barriques et pièces de chêne français de trois vins, cuves traditionnelles en ciment

DURÉE DE VIEILLISSEMENT: 12 mois en bois, 6 mois en cuves de ciment

DEGRÉ D'ALCOOL: 13,0 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : ce vin présente une robe d'un rouge carmin brillant avec des nuances violacées. Son nez est très intense et caractéristique avec des parfums de cassis et de mûre mêlés à des sensations plus herbacées d'ortie, de cédrat et à un soupçon de carménère qui se manifeste par des notes de prune mûre et de poivron vert qui laissent place à des sensations plus douces de chocolat noir. Le palais est vif et agréable avec une acidité fraîche qui sublime les sensations fruitées et crée un contraste exaltant avec des tanins déjà veloutés dans une longue finale d'herbes des champs, de fruits rouges et de graphite.