



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2016

APPELLATION: Venezia Giulia IGT

CONDITIONS CLIMATIQUES: après un hiver doux caractérisé par de faibles précipitations, le printemps s'est inscrit dans la même tendance, avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières. Entre mai et juin, la tendance s'est inversée, avec des précipitations abondantes et des températures inférieures aux normales de ces dernières années. Juillet a été le mois le plus chaud et, en raison des faibles précipitations, nous avons aidé la vigne avec des petits travaux superficiels des sols collinaires, et là où cela a été possible, avec des irrigations. Les mois d'août et de septembre, idéalement chauds et secs, ont été exceptionnels. Les phases de grossissement des baies, de véraison et de maturation se sont déroulées lentement et progressivement. Lors des vendanges, les raisins étaient parfaits. Nous nous souviendrons certainement de la saison 2016 en raison des très fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, notamment de la dernière décade d'août à la fin du mois de septembre. Cet aspect aussi a permis d'obtenir une bonne concentration des précurseurs aromatiques et un bon rendement à l'hectare. La récolte des raisins de sauvignon a débuté à la fin du mois d'août et s'est poursuivie de façon intermittente jusqu'à la mi-septembre avec des fruits magnifiques présentant une meilleure concentration en sucres que les années précédentes.

TERROIR ET PRODUCTION:

PROVENANCE: les vignobles s'étendent dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia

ALTIMÉTRIE: 130 m au-dessus du niveau de la mer

EXPOSITION: sud, sud-est, nord, nord-est

TYPE DE SOL: grès d'origine éocène (formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années)

DENSITÉ DES PLANTS: 4 000/5 500 pieds/ha

TAILLE: Guyot

ÂGE DU VIGNOBLE: planté en 1999 et 2003

NOTES TECHNIQUES:

RENDEMENT/HA: 70 q

PÉRIODE DE VENDANGES: première et troisième semaine de septembre

TYPE DE VENDANGES: manuel

MÉTHODE DE FERMENTATION: cuves en inox et pour 10 % du volume barriques neuves

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION: contrôlée, inférieure à 18 °C

DURÉE DE FERMENTATION: 15 jours

DURÉE DE MACÉRATION: 1/3 des raisins ont été soumis à 12 heures de macération pelliculaire à froid

MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT: cuves en acier inox et barriques

DURÉE DE VIEILLISSEMENT: 4 mois en cuve d'acier, 2 mois en barrique pour 10 % de la production, 1 mois en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL: 12,5 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES: robe jaune doré brillant avec de légers reflets vert pâle. Le bouquet révèle d'agréables senteurs végétales de sauge et de feuille de tomate, suivies de notes fruitées de pêche de septembre, de melon et de prune blanche. Son goût frais et aromatique exalte une saveur optimale. La finale enveloppante et harmonieuse prolonge les sensations aromatiques.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION: à déguster avec des pâtes ou un risotto aux fruits de mer. Il se marie aussi parfaitement avec les poissons poêlés, accompagnés de pommes de terre et d'asperges.

