



ATTEMS



### CICINIS 2005

**DENOMINAZIONE:** Collio DOC Sauvignon/Friulano/Pinot Bianco

**GENERALITÀ:** Da un vigneto di Sauvignon blanc chiamato Cicinis sull'omonima collina nel cuore del Collio. Le cure sapienti di chi conosce questo territorio da secoli, per creare Cicinis, il vino simbolo dell'azienda Attems.



### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**PROVENIENZA:** I vigneti sono situati nella zona del Collio Goriziano.

**ALTIMETRIA:** 153 mt. s.l.m.

**SUPERFICIE:** 5 Ha

**ESPOSIZIONE:** varie da Sud a Nord

**TIPOLOGIA SUOLO:** Marne e arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

**DENSITÀ IMPIANTI:** 6250 piante/ha

**ALLEVAMENTO:** Guyot



### NOTE TECNICHE:

**RESA HA:** 60 Qli.

**EPOCA VENDEMMIA:** Seconda decade di settembre

**CONDUZIONE:** Manuale

**CONTENITORI FERMENTAZIONE:** 100% barrique nuove con legni francesi e americani

**TEMPERATURA FERMENTAZIONE:** 25°C

**DURATA FERMENTAZIONE:** 15-20 gg.

**TEMPI DI MACERAZIONE:** Parziale sulla componente di sauvignon nel taglio

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Parzialmente svolta (40%)

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** Barrique francesi ed americane, 50% nuove e 50% di un passaggio

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 12 mesi



### NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un colore dorato leggero, molto luminoso, grazie alla gradevole limpidezza. L'esame olfattivo presenta un bouquet caratterizzato da sensazioni fresche, di fiori bianchi, erbe aromatiche, come limoncella, ed elementi minerali, come la pietra bagnata. L'esame gustativo mette in evidenza la componente sapida, appetitosa, invitante, che ben si collega ad un corpo di buona avvolgenza senza essere troppo potente. Il finale è di ottima lunghezza, con retrogusto intrigante.

**ABBINAMENTO:** Si abbina perfettamente a piatti caratterizzati da buon contenuto in grasso come carne di maiale (salsicce, costine) e a zuppe di legumi senza pomodoro, crema di funghi e pollo cotto in tegame con verdure.