



ATTEMS



CICINIS 2007

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.

ANDAMENTO CLIMATICO Le condizioni climatiche sono state caratterizzate da un inverno caldo e temperature primaverili elevate con scarsa piovosità; il germogliamento è stato precoce con un successivo sviluppo uniforme della vegetazione. Le piogge a fine primavera e all'inizio di agosto, unite alla notevole escursione di temperatura tra notte giorno, hanno garantito un ottimo sviluppo e maturazione delle uve, caratterizzate da un importante bagaglio aromatico. L'annata è eccezionalmente ricca di profumi e struttura, con la tipica sapidità che caratterizza i vini di questa regione.



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 Q.li

EPOCA VENDEMMIA: Seconda decade di settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: 100% barriques 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: Barriques francesi e americane, 50% nuove e 50% di primo passaggio

TEMPI DI AFFINAMENTO: 12 mesi di cui 2 in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino intenso, luminoso e brillante con riflessi dorati. Di buona consistenza e concentrazione. Al naso è complesso. La dolcezza della frutta tropicale quale banana e ananas si alterna ad una pesca gialla e a sentori floreali. Il bouquet si sviluppa con note delicatamente speziate come cannella, vaniglia e noce moscata. In bocca è suadente, di ampio ingresso ma elegante nella struttura ben supportata da acidità e sapidità. Equilibrato e di lunga persistenza aromatica.

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.