



ATTEMS



CICINIS 2008

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 L'annata è stata favorevole dal punto di vista qualitativo. La stagione climatica è stata particolarmente piovosa nelle prime fasi vegetative, compreso il periodo della fioritura. Questo ha influito notevolmente sull'allegagione, determinando un calo nella resa dell'uva a ettaro. Al tempo stesso i grappoli radi – e le pratiche viticole agronomiche manuali (sfogliature, cimature e pulizie dei fusti) - hanno garantito una sanità ottimale. Il mese di agosto è stato meraviglioso, caldo, ventilato. Sul finire del mese e durante tutto settembre le escursioni termiche fra la notte e il giorno hanno assicurato la complessa e intensa composizione degli elementi aromatici nell'acino. La raccolta è stata gestita in maniera tranquilla, le ottime condizioni climatiche hanno permesso di controllare perfettamente il grado di maturità di ogni varietà, e di scegliere il momento di raccolta migliore per ottenere dei vini intensi all'olfatto e nello stesso tempo complessi e corposi al gusto.



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:

Il colore è giallo dorato intenso limpido e brillante di bella consistenza. Al naso è intenso e complesso, ricco di profumi dolci (miele) e di frutta tropicale, mela, pesca bianca, ananas e banana. La dolcezza della frutta tropicale si alterna a sfumature floreali e il bouquet si sviluppa poi con note delicatamente speziate come cannella e vaniglia. In bocca è fresco, morbido ed equilibrato, caldo e di bella bevibilità. Minerale e persistente nel finale.

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.