



ATTEMS



SAUVIGNON 2006

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT Sauvignon

GENERALITÀ: Il Sauvignon si caratterizza per il profumo molto particolare e molto complesso. Il colore è un giallo paglierino con dei caratteristici riflessi verdi. Al gusto è un vino vivace, sapido, fresco; è un vino che può essere tranquillamente degustato come aperitivo, ma che si accompagna benissimo anche a delle carni bianche, oppure a del pesce grigliato.

ANDAMENTO CLIMATICO La primavera del 2006 è stata fredda e abbastanza piovosa, seguita da un'estate calda e seccata nella prima parte, fredda e piovosa nella seconda. Questo ha rallentato il normale processo di maturazione delle uve in alcuni vigneti e dunque il ph è risultato leggermente più basso della media. Buona la concentrazione zuccherina, superiore rispetto alle ultime due annate. L'inizio della vendemmia è stato anticipato di qualche giorno rispetto al 2005, ma sempre nella norma per le zone del Collio. In generale, la quantità di uva arrivata in cantina è stata leggermente minore rispetto al 2005, ma la qualità è risultata comunque ottima.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia.

ALTIMETRIA: 130 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est, Nord, nord-est

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

DENSITÀ IMPIANTI: 4.000/5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: Impianto del 1973 e del 2003



NOTE TECNICHE:

RESA HA: 70 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Prima e terza settimana di Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Vasche in inox classiche e in parte barrique nuove

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: Controllata, non oltre 18° C.

DURATA FERMENTAZIONE: 8 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: Un terzo delle uve sono state sottoposte a macerazione pellicolare a freddo, per 12 ore

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Parzialmente svolta, nel vino ottenuto dalle uve macerate

TEMPI DI AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in barriques



NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino deciso e brillante. All'esame olfattivo presenta gradevoli profumi varietali, con sentori vegetali iniziali ed un fruttato di mela sul finale. L'ingresso in bocca colpisce per la sua vitalità, mettendo in evidenza una struttura semplice ma ben definita, dalla piacevole freschezza. Ottimo il finale, nel quale si apprezza la gradevole sapidità.

ABBINAMENTO: Piatti di pesce (spigola, orata) sfilettati, saltati in padella con patate, asparagi, verdure non amare. Primi piatti con salse a base di formaggio.