



ATTEMS



SAUVIGNON 2007

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 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 e 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: Il 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:

Il colore è di un paglierino deciso, brillante nella sua limpidezza. All'esame olfattivo si mostra con gradevoli profumi varietali, con l'asparago in prevalenza iniziale, per poi fare spazio a sentori vegetali 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 freschezza dominante in maniera piacevole. 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.