



ATTEMS



SAUVIGNON 2007

DENOMINATION: Collio, DOC Sauvignon

ALLGEMEINE INFORMATION: Dieser Sauvignon kennzeichnet sich durch komplexe und besondere Duftnoten. Die Farbe ist ein charakteristisches Strohgelb mit typischen grünen Reflexen. Am Gaumen ist er ein lebhafter, würziger und frischer Wein. Als Aperitif geeignet, aber auch zu hellem Fleisch oder gegrilltem Fisch.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Die klimatischen Konditionen waren durch einen warmen Winter und erhöhte Frühlingstemperaturen mit wenig Niederschlag gekennzeichnet. Das Austreiben erfolgte verfrüht mit einer sukzessiv einheitlichen Vegetationsentwicklung. Dank des Regens gegen Ende des Frühlings und Anfang August konnten sich die Trauben optimal entwickeln und reifen. Begünstigt wurde dieser Prozeß durch die beachtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Jahrgang ist besonders reich an Duftnoten und Struktur mit der für die Region typischen Würzigkeit.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

HERKUNFT: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia.

HÖHE: 130 m über dem Meeresspiegel

LAGE: Süd, Süd-Ost, Nord, Nord-Ost

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren.

PFLANZDICHTHE: 4.000/ 5500 Pflanzen pro Hektar

PFLERGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot

ALTER DES WEINBERGS: 1973 und 2003 angepflanzt



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 49 hl/ha

WEINLESEZEIT: erste und dritte Septemberwoche

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: Inox-Tank und teilweise neue Barriques

GÄRUNGSTEMPORATUR: kontrolliert, nicht über 18 °C

GÄRUNGSDAUER: 8 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: 1/3 der Trauben wurde der filmartigen/schichtartigen kalten Maischegärung für 12 Stunden ausgesetzt

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Teilweise durchgeführt, und zwar am Wein der durch die Maischegärung gewonnen wurde

AUSBAUBEHÄLTER: Stahl und Barrique

AUSBAUDAUER: 4 Monate im Stahltank und 2 Monate im Barrique



SENSORISCHE DETAILS

Das Strohgelb ist eindeutig und brillant in seiner Helligkeit. In der Nase variieren angenehme Duftnoten, anfänglich mit Spargel vordergründig, der dann vegetalen Anzeichen weicht und gegen Ende Obstnoten wie Apfel zeigt. Der Eingang am Gaumen beeindruckt für seine Lebhaftigkeit, in dem er eine einfache aber gut definierte Struktur bietet, die von angenehmer Frische dominiert wird. Optimal der Abgang, besonders zu würdigen ist die wohlschmeckende Würze.

ESSEN UND WEIN: Filetierter Fisch wie Seebarsch oder Goldbrasse mit Kartoffeln, Spargel oder zartem Gemüse. Pasta oder Risotto mit Saucen auf Käsebasis.