



ATTEMS



## SAUVIGNON 2009

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT 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 ersten Monate des Jahres 2009 waren von regelmäßigen Niederschlägen gekennzeichnet, die letzten Monate vor der Ernte von moderaten Temperaturen. Gleich zu Beginn des Fruchtansatzes - Übergang der Blüte zur Beere und wichtigstes Barometer für die künftige Lese -, konnten sich die Beeren regelmäßig ausbilden, eine Tendenz, die sich zum Zeitpunkt des Farbwechsels fortsetzte. Die kleinen Trauben ließen ein reichhaltiges Aroma und eine gute Säure erwarten. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgten dafür, dass sich besonders schöne und süße Aromen bilden konnten. Insgesamt ein hervorragender Jahrgang, dessen Trauben von höchster Qualität Weine von intensiven, vielfältigen Aromen hervorbringen werden.



## 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

**PFLEGE 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, 2 Monate im Barrique und ein Monat in Flaschenverfeinerung



## SENSORISCHE DETAILS

Dem Auge präsentiert er sich in einem klaren, kräftigen Strohgelb. Seinem Bukett entströmen zunächst deutlich pflanzliche Düfte nach Tomatenblatt, die sich zu fruchtigen Noten von reifem Pfirsich und exotischen Früchten wie Banane und Ananas entwickeln. Gegen Ende Salbeiaroma. Sowohl in der Nase als auch im Mund sehr nachhaltig und kräftig. Am Gaumen offenbart er einen weichen, vollen Körper. Hervorragender Abgang, wunderbar frisch.

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