

# Cicinis 2011

**DENOMINATION:**

Collio DOC

**ALLGEMEINE INFORMATION:**

Eine mit Sauvignon Blanc bestockte Einzellage namens „Cicinis“ im Herzen des Collio. Jahrhundertelange Erfahrung im Weinbau und eine sorgfältige Pflege bilden die Grundlage für den Wein „Cicinis“, dem Aushängeschild von Gut Attems.

**CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:**

**Herkunft:** aus den Weinbergen des Collio Gorinziano

**Höhe:** 153 m über dem Meeresspiegel

**Lage:** variiert von Süd nach Nord

**Typologie des Bodens:** Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

**Pflanzdichte:** 6.250 Pflanzen pro Hektar

**Pflege und Aufzucht der Reben:** Guyot

**TECHNISCHE DETAILS:**

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Weinlesezeit:** letzte Augustwoche und zweite Dekade im September

**Leitung:** manuell

**Gärungstemperatur:** 18°C

**Alkoholgehalt:** 13,5% Vol.

**Gärungsdauer:** 20 Tage

**Ausbaudauer:** 9 Monate in Barriques, 2 Monate in der Flasche

**ESSEN UND WEIN:**

Geeignet um herzhaft deftige Speisen basierend auf Schweinefleisch zu begleiten. Ansonsten ländliche Suppen aus Hülsenfrüchten ohne Tomaten, oder in der Pfanne sautiertes Huhn und Gemüse an Steinpilzcreme.

