

# Cicinis 2011

**DENOMINAZIONE:**

Collio DOC

**GENERALITÀ:**

Da un vigneto di Sauvignon blanc chiamato Cicinis sull'omonima collina nel cuore del Collio. Le cure sapienti di chi conosce questo territorio da secoli, per creare Cicinis, il vino simbolo dell'azienda Attems.

**ANDAMENTO STAGIONALE:**

La stagione vegetativa del 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizioni climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino allo stesso modo sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche a un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta e ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia quindi è stata anticipata rispetto al solito e ha avuto inizio a metà agosto; con uno svolgimento regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stato molto lungo perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati, i vini si esprimono già in modo eccezionale sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e struttura.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona del Collio Goriziano

**Altimetria:** 153 mt. s.l.m.

**Superficie:** 5 ha

**Esposizione:** varie da Sud a Nord

**Tipologia suolo:** marne e arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

**Densità impianti:** 6.250 piante/ha

**Allevamento:** Guyot

**NOTE TECNICHE:**

**Varietà:** Sauvignon Blanc

**Resa ha:** 60 q.li

**Epoca vendemmia:** ultima settimana di agosto e 2° decade di settembre

**Condizione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** 20% barriques nuove di rovere francese, 80% di un passaggio

**Temperatura fermentazione:** 18°C

**Gradi alcolici:** 13,0% Vol.

**Durata fermentazione:** 20 gg

**Tempi di macerazione:** solo su piccole quantità

**Contenitori di affinamento:** barriques francesi, 20% nuove e 80% di un passaggio

**Tempi di affinamento:** 9 mesi in barriques, 2 mesi in bottiglia

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

Di colore giallo dorato, carico e molto brillante. Bouquet intenso ed elegante, con sentori suadenti di fiori di sambuco e spiccate note fruttate di pesca matura, susina e peperone. Note minerali di pietra focaia affiancano note speziate di pepe bianco. Al palato è piacevolmente pieno e vellutato, con una buona sapidità e persistenza aromatica che presenta aromi di foglia di pomodoro.

**ABBINAMENTO:**

Si abbina perfettamente a piatti caratterizzati da buon contenuto di grasso come carne di maiale (salsicce, costine) e a zuppe di legumi senza pomodoro, crema di funghi e pollo cotto in tegame con verdure.

