

Cicinis 2012

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 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Bianco, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte, hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegagioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che hanno garantito il corretto apporto idrico. Per l'accrescimento dell'acino. Durante l'invasatura e la maturazione, fine luglio e agosto, le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

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: 60% barriques francesi, 40% vasche di cemento a forma di uovo

Tempi di affinamento: 8 mesi in barriques e vasche di cemento a forma di uovo, 2 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino, brillante, unghia color scorza di limone maturo. Agitato nel bicchiere, forma lacrime grosse e lente, di vino concentrato. Al naso subito s'impongono foglia di pomodoro e tralcio di ribes, seguiti da un'esplosione di pompelmo bianco, ginestra, pesca settembrina e un finale incalzante di vaniglia, mandorla tostata che sfumano in un sottile ma intrigante accenno di polvere pirica. Avvolge il palato con un'acidità muscolosa, quasi piccante, equilibrata da un finale vellutato con un ritorno di agrumi, caramello e ancora zenzero e pepe bianco. Dimostra grande mineralità e lunghezza dovute sicuramente al tipo di suolo esclusivo da cui nasce la famosa "ponca" delle colline friulane. Un vino molto complesso ma capace di esprimersi in maniera semplice.

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.

