

Cicinis 2013

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:

Dopo un inverno freddo e nevoso, la primavera ha visto delle temperature leggermente più basse rispetto alla media della zona. La piovosità è stata regolare ed ha permesso un germogliamento omogeneo e regolare. Dalla metà di giugno le temperature sono rimaste nella media e l'evoluzione dei diversi stadi fenologici sono stati regolari. Arrivati a fine luglio, alla massima dimensione degli acini, la maturazione non ha subito eccessi di temperatura e dalla metà di agosto sono iniziate le caratteristiche escursioni termiche giorno - notte, fondamentali per la naturale evoluzione dei precursori aromatici, così importanti per i nostri vini bianchi di assoluta eccellenza. Fine agosto è stata fatta la prima vendemmia precoce per il Sauvignon Cicinis. Questa selezione permette di avere un bouquet complesso nei profumi del prossimo cru. La raccolta manuale, la pressatura delle uve intere, garantisce una pulizia e un'eleganza unica ai mosti, che fermentano nelle barriques.

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

Conduzione: manuale

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

Temperatura fermentazione: 18°C

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

Gradi alcolici: 13,0% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino, brillante. Al naso spiccano le componenti varietali di peperone giallo, salvia, frutto della passione. Interessante l'immediatezza del ventaglio aromatico nel bicchiere: timo, zenzero, una pronunciata nota di fico e mango a chiudere in un finale di miele di castagno e caffè tostato. Al palato esprime un'acidità vivace e tutta la sua grande concentrazione e struttura. Note dolci di vaniglia e frutta esotica giocano con la caratteristica sapidità che deriva dalla "ponca" del Collio. Molto persistente la sensazione minerale e speziata nel finale.

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.

