

# Cicinis 2014

**DENOMINAZIONE:**

Collio DOC

**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:** 6250 piante/ha

**Allevamento:** Guyot

**NOTE TECNICHE:**

**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:** 14% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

Giallo paglierino, con riflessi verdi, brillante. Al naso regala un intenso ed esaltante bouquet di salvia, bosso e peperone giallo che si amalgamano inscindibilmente a note di pesca bianca, di eucalipto e a speziature di zenzero e vaniglia. Al palato il vino esprime subito un'imponente acidità tipica delle più alte latitudini, figlia di una fresca estate, che fa esaltare le note agrumate e di frutto della passione. Vino concentrato e lungo di grande mineralità che si è forgiata nella "Ponca", il terreno caratteristico del colle di Cicinis.

**ABBINAMENTO:**

Partner ideale per crostacei e piatti a base di pesce medio grasso, servito al forno o in umido. Si abbina perfettamente anche a pasta e riso con sughi aromatici di verdura, funghi o tartufi.

