



ATTEMS



CICINIS 2006

DENOMINATION: Collio DOC Sauvignon/Friulano/Pinot Bianco

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Das Frühjahr 2006 war kalt und ziemlich regnerisch, gefolgt von einem anfänglich heißen und trockenen Sommer, der jedoch kalt und verregnet endete. Demzufolge verlangsamte sich der Reifungsprozeß der Trauben einiger Rebflächen. Dadurch ergab sich ein pH-Wert leicht unter dem normalen Durchschnitt. Gut ist die Zuckerkonzentration, die höher als in den vergangenen Jahren ausfiel. Die Weinlese begann einige Tage früher als die des Jahres 2005, blieb aber in der Norm des Gebietes Collio. Die Traubenmenge die zur Kelterung in den Keller kam war geringer als die des Vorjahres, aber die Qualität blieb ausgezeichnet.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

HERKUNFT: aus den Weinbergen des Collio Gorinziano

HÖHE: 153 m über dem Meeresspiegel

LAGE: variiert von Süd nach Nord

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

PFLANZDICHTHE: 6250 Pflanzen pro Hektar

PFLERGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 Q.li

WEINLESEZEIT: zweite Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: 100% neue Barriques aus französischem oder amerikanischem Holz

GÄRUNGSTEMPORATUR: 25°C

GÄRUNGSDAUER: 15-20 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: Teilweise für den Bestandteil des Sauvignon im Schnitt

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Teilweise durchgeführt – 40%

AUSBAUBEHÄLTER: Französische und amerikanische Barriques, 50% neue und 50% mit

AUSBAUDAUER: 12 Monate davon 2 Monate im Flaschenverfeinerung



SENSORISCHE DETAILS

Das Auge erfreut er mit einem sauberen, kräftigen Goldgelb von schöner Leuchtkraft und guter Farbdichte. In der Nase ist er intensiv und komplex, reich an süßen Düften von Honig, Apfel und weißem Pfirsich und tropischen Früchten wie Ananas und Banane. Die süßen, tropischen Aromen verschmelzen mit blumigen Nuancen und entwickeln schließlich zarte, würzige Noten von Zimt und Vanille. Im Mund wirkt der Wein frisch, weich, ausgewogen, warm und gefällig. Mineralischer und nachhaltiger Abgang.

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.