



ATTEMS



## CICINIS 2008

**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** Der Jahrgang brachte qualitativ ausgezeichnete Trauben hervor. Während der ersten Wachstumsphasen, die Blüte mit eingeschlossen, regnete es besonders viel. Dies hatte beträchtlichen Einfluss auf den Fruchtansatz in der Weise, dass sich weniger Beeren pro Hektar ausbildeten. Im Zusammenwirken mit dem von Hand vorgenommenen Entblättern, Kappen und Ausgeizen der Rebstöcke konnten sich die spärlichen Beeren höchst gesund entwickeln. Der Monat August war wunderbar - heiß und gut durchlüftet. Gegen Ende des Monats und den ganzen September hindurch sorgten die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dafür, dass sich in den Beeren komplexe und intensive Aromen bilden konnten. Die Ernte ging ruhig vonstatten; dank der ausgezeichneten klimatischen Bedingungen war es möglich, den Reifegrad jeder Sorte zu kontrollieren und den besten Zeitpunkt für die Lese zu bestimmen, mit dem Ziel vor Augen, Weine zu gewinnen, welche die Nase mit intensivem Duft verwöhnen und sich gleichzeitig am Gaumen komplex und körperreich erweisen.



## 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

**PFLEGE 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.