



ATTEMS

## CICINIS 2016

**BEZEICHNUNG:** Doc Collio Sauvignon blanc 2016

**GEBIET UND HERSTELLUNG:** Cicinis ist der Name des terrassenartig angelegten Weinbergs zu Füßen des Monte Calvario (slowenisch: Podgora) inmitten der Weinbauregion Collio, unweit der Stadt Gorizia.

**REBFLÄCHE:** 2 ha

**LAGE:** Eine Hangseite ist nach Süden ausgerichtet, die andere Terrassen Richtung nach Nord /Nord-Ost.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Sandböden aus dem Eözan, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

**REBDICHTE:** 6.250 Rebstöcke/ha

**REBERZIEHUNG:** Guyot

**DETAILS ZUR WEINHERSTELLUNG:**

**HEKTARERTAG:** 60 dz

**ERNTZEIT:** Letzte Augustwoche und 2. Septemberdekade

**ERNTE:** Von Hand

**GÄRTANKS:** Eiförmige Betontanks und Barriquefässer (davon 50% Erst- und 50% in Zweitbelegung)

**GÄRTEMPERATUR:** 18°C

**DAUER DER GÄRUNG:** Durchschnittlich 20 Tage

**MAZERATION:** Findet nicht statt; die Trauben werden ganz gepresst.

**BEHÄLTER FÜR DEN AUSBAU:** 55% französische Barriquefässer, 45% eiförmige Betontanks

**DAUER DES AUSBAUS:** 8 Monate in Barrique und Betontank; es schließen sich 3 Monate Flaschenreifung an.

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% Vol.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Von strohgelber Farbe mit grünen Reflexen überzeugt der Cicinis 2016 mit seinen komplexen, dabei äußerst feinen Duftnoten. Anklänge an Zitrusfrüchte, Salbei und Buchsbaum bilden schöne Akzente in einem intensiven Bouquet nach Vanille, geröstetem Brot und Kaffee. Das konzentrierte Traubenmaterial hat uns einen üppigen Wein mit olfaktorischem Nachhall nach weißfleischigem Pfirsich und Geißblatt beschert, der mit seinem angenehmen mineralischen Eindruck im langen Abgang überzeugt.

