



ATTEMS

CICINIS 2016

DENOMINAZIONE: Doc Collio Sauvignon Blanc 2016

TERRITORIO E PRODUZIONE: Cicinis è il colle terrazzato ai piedi del Monte Calvario (Podgora) nel Collio Goriziano

SUPERFICIE: 2ha

ESPOSIZIONE: un versante è esposto a Sud, altre terrazze a Nord-Nord Est

TIPOLOGIA DI SUOLO: arenarie di origine eocenica formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

DENSITÀ D'IMPIANTO: 6250 piante/ha

ALLEVAMENTO: Guyot

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 60 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: ultima settimana di agosto e 2° decade di settembre

CONDUZIONE: manuale

CONTENITORI DI FERMENTAZIONE: serbatoi di cemento a forma di uovo e barriques (50% nuove e 50% secondo passaggio)

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C

DURATA DI FERMENTAZIONE: in media 20 giorni

MACERAZIONE: non svolta, il grappolo viene pressato intero.

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: 55% barriques francesi, 45% serbatoi di cemento a forma di uovo

TEMPI DI AFFINAMENTO: 8 mesi in barriques e serbatoi di cemento a forma di uovo, 3 mesi in bottiglia

GRADI ALCOLICI: 13,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Giallo paglierino, riflessi verdi, Cicinis 2016 si caratterizza per i profumi complessi ma molto delicati. Sfumature di agrumi, salvia e bosso sono dei bellissimi accenti in un bouquet sferzato da vaniglia, pane tostato e caffè. L'uva concentrata, ci ha regalato un vino intenso, con un retrolfatto di pesca bianca, caprifoglio e una piacevole sensazione minerale nel lungo finale.

