



ATTEMS

## SAUVIGNON BLANC 2016

**DENOMINAZIONE:** Venezia Giulia IGT

**ANDAMENTO STAGIONALE:** dopo un Inverno mite, con poche precipitazioni, la Primavera è partita sulla stessa lunghezza d'onda, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale. Tra Maggio e Giugno c'è stata una inversione di tendenza, con precipitazioni generose e temperature più basse rispetto alle medie degli ultimi anni. Il mese più caldo è stato Luglio e, viste le scarse precipitazioni, siamo intervenuti in aiuto delle piante con delle leggere lavorazioni superficiali dei terreni in collina, ed ove possibile, con le irrigazioni. Agosto e Settembre sono stati mesi straordinari, giustamente caldi ed asciutti. Le fasi di ingrossamento acini, invaiatura e maturazione hanno avuto un decorso lento e regolare. Le uve alla raccolta erano perfette. La stagione 2016 sicuramente resterà nella nostra memoria per le fortissime oscillazioni termiche tra la notte e il giorno, soprattutto dall'ultima decade di Agosto alla fine di Settembre. Anche questo aspetto ha contribuito ad ottenere una buona concentrazione di precursori aromatici ed una equilibrata resa ettaro. La raccolta delle uve Sauvignon è iniziata alla fine del mese di agosto ed in maniera discontinua, si è protratta fino alla metà Settembre, con frutti bellissimi, più concentrati in zuccheri rispetto le scorse annate.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia.

**ALTIMETRIA:** 130 mt. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est, Nord, nord-est

**TIPOLOGIA SUOLO:** Arenarie di origine eocenica (formatesi dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa)

**DENSITÀ IMPIANTI:** 4.000/5500 piante per ettaro

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETÀ VIGNETO:** impianto del 1999 e del 2003

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 70 q.li

**EPOCA VENDEMMIA:** prima e terza settimana di settembre

**CONDUZIONE:** manuale

**CONTENITORI FERMENTAZIONE:** vasche inox e per il 10% del volume barriques nuove

**TEMPERATURA FERMENTAZIONE:** controllata, non oltre 18°C

**DURATA FERMENTAZIONE:** 15 gg

**TEMPI DI MACERAZIONE:** 1/3 delle uve sono state sottoposte a

**macerazione pellicolare a freddo per 12 ore**

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** acciaio inox e barriques

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 4 mesi in acciaio, solo il 10% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

**GRADI ALCOLICI:** 12,5%Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo dorato brillante con leggeri riflessi verdolini. Il bouquet rivela piacevoli sentori vegetali di salvia e foglia di pomodoro seguiti da note fruttate di pesca settembrina, melone e susina bianca. Dal gusto fresco ed aromatico che esalta un'ottima sapidità. Il finale avvolgente e armonico prolunga le sensazioni aromatiche.

**ABBINAMENTO:** da gustare con primi di pasta e risotti ai frutti di mare, inoltre si sposa perfettamente con piatti di pesce saltati in padella accompagnati da patate e asparagi.

