



CICINIS 2006

DENOMINAZIONE: Collio DOC Sauvignon/Friulano/Pinot Bianco

GENERALITÀ: Da un vigneto di Sauvignon blanc chiamato Cicinis sull'omonima collina nel cuore del Collio. Le cure sapienti di chi conosce questo territorio da secoli, per creare Cicinis, il vino simbolo dell'azienda Attems.

ANDAMENTO CLIMATICO La primavera del 2006 è stata fredda e abbastanza piovosa, seguita da un'estate calda e seccitosa nella prima parte, fredda e piovosa nella seconda. Questo ha rallentato il normale processo di maturazione delle uve in alcuni vigneti e dunque il pH è risultato leggermente più basso della media. Buona la concentrazione zuccherina, superiore rispetto alle ultime due annate. L'inizio della vendemmia è stato anticipato di qualche giorno rispetto al 2005, ma sempre nella norma per le zone del Collio. In generale, la quantità di uva arrivata in cantina è stata leggermente minore rispetto al 2005, ma la qualità è risultata comunque ottima.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono situati nella zona del Collio Goriziano.

ALTIMETRIA: 153 mt. s.l.m.

SUPERFICIE: 5 Ha

ESPOSIZIONE: varie da Sud a Nord

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

DENSITÀ IMPIANTI: 6250 piante/ha

ALLEVAMENTO: Guyot



NOTE TECNICHE:

RESA HA: 60 Q.li

EPOCA VENDEMMIA: Seconda decade di settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: 100% barriques nuove con legni francesi e americani

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 25°C

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 gg.

TEMPI DI MACERAZIONE: Parziale sulla componente di sauvignon nel taglio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Parzialmente svolta (40%)

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Barriques francesi e americane, 50% nuove e 50% di primo passaggio

TEMPI DI AFFINAMENTO: 12 mesi



NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un colore giallo dorato, molto luminoso. L'esame olfattivo presenta un bouquet caratterizzato da sensazioni fresche, di fiori bianchi, erbe aromatiche, compensato da elementi minerali. L'esame gustativo mette in evidenza la componente sapida, che ben si collega ad un corpo di buona avvolgenza senza essere troppo potente. Il finale è di ottima lunghezza, con retrogusto molto persistente.

ABBINAMENTO: Si abbina perfettamente a piatti caratterizzati da buon contenuto in grasso come carne di maiale (salsicce, costine) e a zuppe di legumi senza pomodoro, crema di funghi e pollo cotto in tegame con verdure.