



CICINIS 2009

DENOMINAZIONE: Collio DOC

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 I primi mesi del 2009 sono stati segnati dalla caduta regolare delle piogge, e da temperature moderate negli ultimi mesi. Già a partire dalla fase dell'allegagione, fase iniziale di crescita dei frutti successiva alla fioritura, nonché uno dei momenti più importanti dello sviluppo del futuro raccolto, si è riscontrato uno sviluppo equilibrato dei grappoli, una tendenza confermata anche nella fase dell'invaiaitura con acini piccoli, ricchi di precursori d'aroma e buona acidità. Lo sbalzo termico tra notte e giorno ha reso le uve particolarmente aromatiche e dolci. Un'ottima annata dunque, le uve arrivate in cantina sono state di altissimo livello qualitativo, dando vita a vini dotati di aromi intensi e variegati.



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:

VARIETÀ: Sauvignon/Friulano/Pinot Bianco

RESA HA: 60 Q.li

EPOCA VENDEMMIA: Sauvignon: 2° decade di Settembre, Pinot Bianco: inizi di Settembre, Friulano ultima di Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: 50% barriques nuove con legni francesi, 50% di un passaggio

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 18°C

GRADI ALCOLICI: 13,5% Vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: Parziale per Sauvignon

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

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

TEMPI DI AFFINAMENTO: 9 mesi in barriques e 6 mesi in



NOTE ORGANOLETICHE:

Di colore giallo dorato, brillante e molto luminoso. Al naso si aprono sentori freschi, di fiori bianchi ed erbe aromatiche seguiti profumi dolci di frutta tropicale quale ananas e banana. Il bouquet si sviluppa successivamente con note delicatamente speziate come cannella e noce moscata. In bocca è fresco ed elegante, con una buona sapidità ed un'ottima persistenza aromatica.

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.



bottiglia