



CICINIS 2010

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 Il 2010 è stata decisamente un'annata "da bianchi". L'apporto d'acqua non è mai mancato fin dalla ripresa vegetativa, proseguendo per tutta la fase di crescita e sviluppo dei germogli, la formazione delle infiorescenze e lo sviluppo dei grappoli. Ciò ha creato nelle viti un'ottima vigoria che a sua volta ha sviluppato un apparato fogliare eccezionale e molto attivo nell'elaborazione dei fondamentali precursori aromatici e nel buon equilibrio acido zuccherino delle uve. Le temperature nel periodo dell'invasatura e della maturazione non sono mai state eccessive, garantendo comunque il classico sbalzo termico notte giorno. Questo percorso ha portato a dei vini che danno particolare risalto alla componente fruttata che nel 2010 risulta molto intensa, una mineralità importante in perfetto equilibrio con la caratteristica corposità del territorio.



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 blanc

RESA HA: 60 q.li

EPOCA VENDEMMIA: 2° decade di Settembre

CONDUZIONE: manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: 20% barriques nuove con legni francesi, 80% di un passaggio

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 18°C

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 20 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: solo su piccole quantità

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Barriques francesi, 20% nuove e 80% di un passaggio

TEMPI DI AFFINAMENTO: 9 mesi in barriques e 2 mesi in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino intenso e brillante, molto consistente. Suadente al naso, con sentori varietali nitidi seguiti da aromi fruttati di pesca percocca che evolve successivamente in ananas. Note minerali di pietra focaia affiancano note speziate di pepe bianco. In bocca è piacevolmente strutturato e opulento, allo stesso tempo elegante e rispondente alle percezioni gusto-olfattive con una buona sapidità e una lunga 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.