



ATTEMS



SAUVIGNON 2008

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT Sauvignon

GENERALITÀ: Il Sauvignon si caratterizza per il profumo molto particolare e molto complesso. Il colore è un giallo paglierino con dei caratteristici riflessi verdi. Al gusto è un vino vivace, sapido, fresco; è un vino che può essere tranquillamente degustato come aperitivo, ma che si accompagna benissimo anche a delle carni bianche, oppure a del pesce grigliato.

ANDAMENTO CLIMATICO L'annata è stata favorevole dal punto di vista qualitativo. La stagione climatica è stata particolarmente piovosa nelle prime fasi vegetative, compreso il periodo della fioritura. Questo ha influito notevolmente sull'allegagione, determinando un calo nella resa dell'uva a ettaro. Al tempo stesso i grappoli radi - e le pratiche viticolo agronomiche manuali (sfogliature, cimature e pulizie dei fusti) - hanno garantito una sanità ottimale. Il mese di agosto è stato meraviglioso, caldo, ventilato. Sul finire del mese e durante tutto settembre le escursioni termiche fra la notte e il giorno hanno assicurato la complessa e intensa composizione degli elementi aromatici nell'acino. La raccolta è stata gestita in maniera tranquilla, le ottime condizioni climatiche hanno permesso di controllare perfettamente il grado di maturità di ogni varietà, e di scegliere il momento di raccolta migliore per ottenere dei vini intensi all'olfatto e nello stesso tempo complessi e corposi al gusto.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI 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: Marne e 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 1973 e del 2003



NOTE TECNICHE:

RESA HA: 70 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Prima e terza settimana di Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Vasche in inox classiche e in parte barrique nuove

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: Controllata, non oltre 18° C.

DURATA FERMENTAZIONE: 8 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: Un terzo delle uve sono state sottoposte a macerazione pellicolare a freddo, per 12 ore

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Parzialmente svolta, nel vino ottenuto dalle uve macerate

TEMPI DI AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio, 2 mesi in barriques e un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta limpido e di colore giallo paglierino. L'esame olfattivo rivela inizialmente sensazioni decise di frutta tropicale come ananas, pesca settembrina e litchi e lievi sentori floreali di fiori bianchi e bosso. In bocca è fine ed elegante, equilibrato e abbastanza fresco. Ottimo il finale nel quale si apprezza la gradevole sapidità.

ABBINAMENTO: Piatti di pesce (spigola, orata) sfilettati, saltati in padella con patate, asparagi, verdure non amare. Primi piatti con salse a base di formaggio.