



ATTEMS



## SAUVIGNON 2009

**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** 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'invasatura 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 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

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** acciaio barriques

**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 carico. L'esame olfattivo rivela inizialmente netti sentori vegetali di foglia di pomodoro che in un secondo momento lasciano spazio a note fruttate di pesca matura e frutti esotici, tra cui banana e ananas. Note di salvia sul finale. Molto persistente e intenso al naso così come in bocca. L'esame gustativo rivela un corpo importante, morbido e di bella sapidità. Ottimo il finale nel quale si apprezza la notevole freschezza.

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