



ATTEMS



SAUVIGNON 2008

DENOMINATION: Collio, DOC Sauvignon

ALLGEMEINE INFORMATION: Dieser Sauvignon kennzeichnet sich durch komplexe und besondere Duftnoten. Die Farbe ist ein charakteristisches Strohgelb mit typischen grünen Reflexen. Am Gaumen ist er ein lebhafter, würziger und frischer Wein. Als Aperitif geeignet, aber auch zu hellem Fleisch oder gegrilltem Fisch.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Der Jahrgang brachte qualitativ ausgezeichnete Trauben hervor. Während der ersten Wachstumsphasen, die Blüte mit eingeschlossen, regnete es besonders viel. Dies hatte beträchtlichen Einfluss auf den Fruchtansatz in der Weise, dass sich weniger Beeren pro Hektar ausbildeten. Im Zusammenwirken mit dem von Hand vorgenommenen Entblättern, Kappen und Ausgeizen der Rebstöcke konnten sich die spärlichen Beeren höchst gesund entwickeln. Der Monat August war wunderbar - heiß und gut durchlüftet. Gegen Ende des Monats und den ganzen September hindurch sorgten die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dafür, dass sich in den Beeren komplexe und intensive Aromen bilden konnten. Die Ernte ging ruhig vonstatten; dank der ausgezeichneten klimatischen Bedingungen war es möglich, den Reifegrad jeder Sorte zu kontrollieren und den besten Zeitpunkt für die Lese zu bestimmen, mit dem Ziel vor Augen, Weine zu gewinnen, welche die Nase mit intensivem Duft verwöhnen und sich gleichzeitig am Gaumen komplex und körperreich erweisen.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

HERKUNFT: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia.

HÖHE: 130 m über dem Meeresspiegel

LAGE: Süd, Süd-Ost, Nord, Nord-Ost

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren.

PFLANZDICHTHE: 4.000/ 5500 Pflanzen pro Hektar

PFLERGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot

ALTER DES WEINBERGS: 1973 und 2003 angepflanzt



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 49 hl/ha

WEINLESEZEIT: erste und dritte Septemberwoche

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: Inox-Tank und teilweise neue Barriques

GÄRUNGSTEMPORATUR: kontrolliert, nicht über 18 °C

GÄRUNGSDAUER: 8 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: 1/3 der Trauben wurde der filmartigen/schichtartigen kalten Maischegärung für 12 Stunden ausgesetzt

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Teilweise durchgeführt, und zwar am Wein der durch die Maischegärung gewonnen wurde

AUSBAUBEHÄLTER: Stahl und Barrique

AUSBAUDAUER: 4 Monate im Stahltank, 2 Monate im Barrique und ein Monat in Flaschenverfeinerung



SENSORISCHE DETAILS

In der Nase deutliche Tropenfrüchte wie Ananas und Litchi mit Anklängen von weißen Blüten und Buchsbaum. Im Mund fein und elegant, ausgewogen und ziemlich frisch. Schönes Finale, angenehm wohlschmeckend.

ESSEN UND WEIN: Filetierter Fisch wie Seebarsch oder Goldbrasse mit Kartoffeln, Spargel oder zartem Gemüse. Pasta oder Risotto mit Saucen auf Käsebasis.