



ATTEMS



## SAUVIGNON 2010

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT

**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** 2010 war das Jahr des Weisweins. An Niederschlägen mangelte es nicht, begannen um die Zeit des ersten Wachstumsschubs und der Entwicklung der Triebe, über die Bildung der Blütenstände bis hin zur Traubenreife. Kräftige Reben konnten sich entwickeln mit einem schönen Blattwerk, was die Grundlage für aromareiche Trauben mit einem ausgewogenem Verhältnis von Zucker und Säure schuf. Die Temperaturen während des Farbwechsels und der Reifung der Trauben waren nie übermäßig hoch, womit sich die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im üblichen Rahmen bewegten. Das Ergebnis sind Weine mit einer besonders fruchtigen Note und deutlicher Mineralität in schöner Harmonie mit dem für dieses Terroir charakteristischen Körper.



## 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

**PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN:** Guyot

**ALTER DES WEINBERGS:** 1973 und 2003 angepflanzt



## TECHNISCHE DETAILS

**REBSORTE:** Sauvignon

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 49 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** Erste und dritte Septemberwoche

**LEITUNG:** Manuel

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Inox-Tank und neue Barriques

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** kontrolliert, nicht über 18 °C

**ALKOHOLGEHALT:** 13% Vol.

**GÄRUNGSDAUER:** 15 Tage

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

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Teilweise durchgeführt - ausschliesslich der Wein, der durch die Maischegärung gewonnen wurde

**AUSBAUBEHÄLTER:** Edelstahl und Barrique



## SENSORISCHE DETAILS

Im Aussehen klares, glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Seinem Bukett entströmen zunächst deutlich pflanzliche Düfte nach Salbei und Tomatenblatt, die sich zu fruchtigen Noten von reifem Pfirsich und Melone entwickeln. Am Gaumen frisch und aromatisch, offenbart er einen wunderbar vollen Körper. Der Abgang ist intensiv und geschmeidig mit langem, aromatischem Nachhall.

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



ATTEMS

AUSBAUDAUER: 4 Monate im Edeltank, 15% der  
Produktion 2 Monate im Barrique