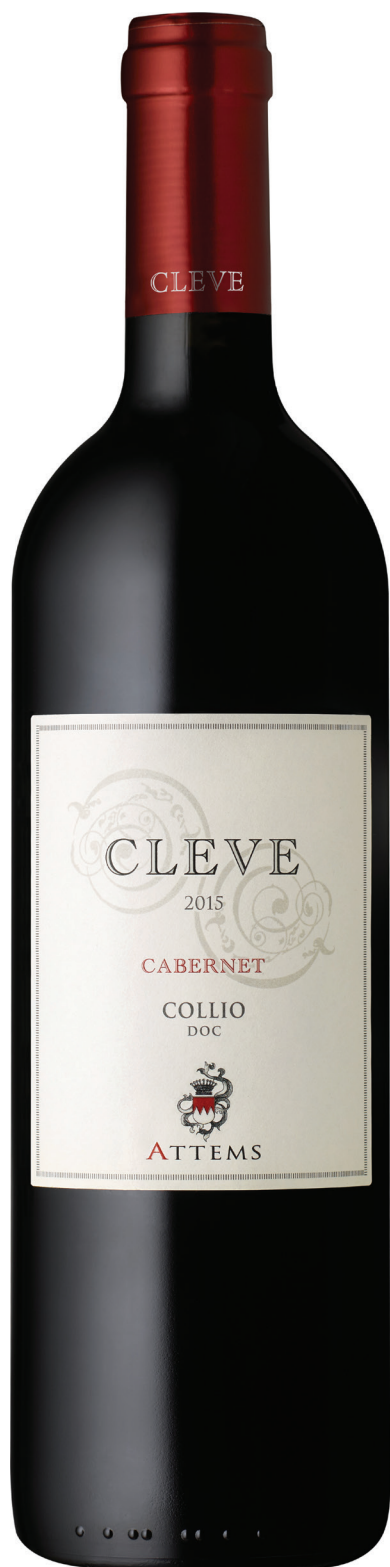




ATTEMS

## CLEVE 2015



**DESCRIZIONE:** I "Cabernet" si sono diffusi in Friuli Venezia Giulia circa metà dell'800. I magliuoli con questo nome erano spesso delle mescole di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carménère, e come tali venivano impiantati. Nei vigneti storici in regione ancora si trovano queste tre varietà allevate nello stesso appezzamento in maniera indistinta. Ad Attems, nel segno della tradizione, nel "Cleve" abbiamo unito le sfumature ed i sapori di questi tre vitigni in un delicato ma di carattere Cabernet del Collio.

**DENOMINAZIONE:** Doc Collio Cabernet 2015

**TERRITORIO E PRODUZIONE:** vigneti nel cuore del Collio goriziano caratterizzati dalle dolci pendenze

**ESPOSIZIONE:** sono esposti a Sud, Sud-Ovest

**TIPOLOGIA DI SUOLO:** "Ponca" costituita da arenarie, con una componente di calcare, di origine eocenica, formatesi dal sollevamento dei fondi marini tra i 60 e i 30 milioni di anni fa

**ALLEVAMENTO:** Guyot e Doppio capovolto

**NOTE TECNICHE:** Si tratta di un uvaggio di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carménère.

**RESA HA:** 70 q.li

**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima decade di Ottobre

**CONDUZIONE:** manuale

**MACERAZIONE:** in serbatoi termocondizionati il pigiato viene follato a mano a temperature basse i primi giorni di macerazione, seguono delicati rimontaggi, nel numero di 2 al giorno per tutti e 15 i giorni di macerazione.

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** barriques e pièce di rovere francese di 3° passaggio, vasche tradizionali in cemento

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 12 mesi in legno, 6 mesi in cemento

**GRADI ALCOLICI:** 13,0% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Rosso carminio, brillante con sfumature violacee. Il naso è intensissimo e caratteristico con profumi di ribes nero, mora amalgamate a sensazioni più erbacee di ortica, cedro e un accenno di Carménère che si palesa come prugna matura e peperone verde. Arrivano poi sensazioni più dolci di cioccolato fondente. Il palato è vivace ed accattivante con una fresca acidità che esalta le sensazioni fruttate e crea un contrasto esaltante con dei tannini già vellutati, in un lungo finale di erbe di campo, frutti rossi e grafite.