



ATTEMS

CICINIS 2017

BEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2017

KLIMAVERLAUF: Nach einem für das Friaul typisch kalten Winter, setzte der Frühling früher als sonst ein. Ende Februar/Anfang März stiegen die Temperaturen an und erweckten die frühen Rebsorten zum Leben. Die hoch gelegenen Terrassen trieben naturgemäß als erste aus, gefolgt vom übrigen Weinberg. Die Temperaturschwankungen zu Frühlingsbeginn, insbesondere die Kältewelle Ende April und Mai, stellten die Pflanzen auf eine harte Probe. Diese kritische Phase hatte für die Reben des Weinguts Attems kaum Auswirkung im Vergleich zu anderen Gegenden im Nordosten Italiens. Zu verdanken ist dies der geographischen Lage der Weinberge und dem entsprechenden Schutz durch die Wälder ringsum. Der plötzliche Temperaturanstieg gegen Ende der Saison löste einen Entwicklungsschub aus, so dass die Reben um den 1. Juni zu blühen begannen. Die Blüte der Rebe erfolgte wiederum einen Monat nach der Blüte des Gründüngers, der im Herbst 2016 ausgesät worden war.

Der Gründünger ist inzwischen eine erprobte landwirtschaftliche Methode auf unserem Weingut. Die Temperaturen im Juni waren durchschnittlich, ebenso die Niederschlagsmengen. Der Sommer 2017 war heiß und nahezu trocken, bis auf zwei kräftige Gewitter im Juli, die die Weinberge von Attems mit kostbarem Wasser versorgten.

Der Sauvignon Blanc für den Cicinis wurde teils Ende August, teils Mitte September geerntet. Der jeweilige Erntezeitpunkt wurde nach einer sorgfältigen Degustation der Beeren festgelegt; nur dadurch kann die volle Aromenkraft des Sauvignon dieses besonderen Weinbergs gewährleistet werden.

GEBIET UND HERSTELLUNG

HERKUNFT: Cicinis ist der Name des terrassierten Weinbergs am Fuße des Monte Calvario (slowenisch: Podgora) im Collio-Gebiet, unweit der Stadt Görz.

BODEN: Tonmergel und Sandstein, "Ponca" genannt, aus eozänischer Zeit, entstanden durch das Zurückgehen der Meere

REBERZIEHUNG: Guyot

REBDICHTE: 6250 Rebstöcke/ha

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 65 dz

LESE: von Hand in Kisten

VINIFIZIERUNG: Die Trauben werden bei Sonnenaufgang geerntet und mit äußerster Sorgfalt gepresst. Der Most wird 48 Stunden durch eine statische Dekantierung gereinigt. Es folgt die alkoholische Gärung, zu 45% in unseren Betoneiern, die exklusiv für diesen Wein verwendet werden, und zu 55% in Barriques und Tonneaux. In diesen Behältern reift der Cicinis, dank der Lagerung auf den gesamten Schalen, bis zur Flaschenabfüllung.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Sehr elegantes, zartes Strohgelb mit schönen grünen Reflexen. In der Nase sofort energisch, Aromen von Thymian, Brennnessel und typischem Salbei. Es folgt ein Blumenreigen von Ginster und Holunder, mit zarten, leicht würzigen Vanille- und Ingwernoten. Am Gaumen beschert uns der Wein einen vereinnahmenden Wohlgeschmack mit frischen Zitrusnoten und Tomatenblatt. Dicht und lang im Abgang, typisch für die weißen Spitzenweine von den Ponca-Böden des Collio-Gebiets.

