



# ATTEMS

## CICINIS 2017

**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2017

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Dopo un mese di Gennaio dove il rigido inverno friulano si è fatto sentire, la primavera è arrivata in anticipo rispetto ad altre annate. Le temperature hanno iniziato ad alzarsi già dalla fine di Febbraio, inizio Marzo, contribuendo ad un rapido risveglio vegetativo per le varietà più precoci. Le terrazze più alte del colle sono state ovviamente le prime a germogliare, seguite dal resto del vigneto. L'andamento irregolare delle temperature di questo inizio di primavera ha messo a dura prova le piante, soprattutto con il freddo di fine Aprile e Maggio. Nei vigneti Attems l'impatto di questo critico inizio di stagione è stato minimo rispetto ad altre aree del Nord Est italiano, grazie alla conformazione geografica dell'area ed alla protezione da parte dei boschi che circondano i nostri vigneti. Il rapido innalzamento delle temperature di fine stagione ha ridato linfa vitale alla vite che ha iniziato fiorire attorno al 1 Giugno. La fioritura della vite è giunta un mese dopo lo scoppio della fioritura delle essenze di sovescio, seminate nell'autunno del 2016. Il sovescio è ormai una tecnica agronomica consolidata e fondamentale adottata dalla nostra Tenuta. La stagione è stata mediamente calda in Giugno, con un cumulo di piogge in linea con la media storica regionale. La calda estate 2017 è stata caratterizzata da pochissime precipitazioni, ma i 2 fenomeni temporaleschi che hanno interessato il Friuli a Luglio hanno irrorato d'acqua preziosa i vigneti di Attems.

Il Sauvignon Blanc di Cicinis è stato raccolto in parte a fine Agosto ed in parte a metà Settembre. Le date di raccolta sono state decise sulla base di una attenta degustazione degli acini, aspetto fondamentale per raggiungere la massima espressione aromatica del Sauvignon in questo specifico vigneto.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** Cicinis è il colle terrazzato ai piedi del Monte Calvario (Podgora) nel Collio Goriziano.

**TIPOLOGIA DI SUOLO:** sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul preesistente fondale marino.

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 6250 piante/ha

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 65 q.li

**VENDEMMIA:** a mano, in cassetta

**VINIFICAZIONE:** l'uva, raccolta all'alba, viene pressata intera in pressa, con la massima delicatezza. Il mosto fiore che ne ricaviamo viene fatto illimpidire con una decantazione statica per 48 ore. Segue quindi la fermentazione alcolica che avviene per il 45% nei nostri serbatoi in cemento a forma d'uovo, esclusivamente dedicati a questo vino, e per il 55% in barriques e tonneau. Questi saranno i recipienti nei quali il Cicinis affinerà, arricchendosi grazie alla permanenza sulle fecce totali, fino alla preparazione del vino all'imbottigliamento.

**GRADI ALCOLICI:** 13% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** il colore è un elegantissimo giallo paglierino, tenue, con dei bei riflessi verdi, il profumo è subito energico, con delle sensazioni di timo, ortica e la classica foglia di salvia. Segue una ondata di fiori di ginestra e sambuco che prendono il sopravvento sul delicato sottofondo dolcemente speziato di vaniglia e zenzero. Al palato il vino ci regala un'avvolgente sapidità con delle sferzate fresche di agrumi e foglia di pomodoro. Il finale è fitto, lungo, tipico dei migliori bianchi che nascono dalla Ponca del Collio.

