



ATTEMS

CLEVE 2016

DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Cabernet 2016

DESCRIZIONE: i "Cabernet" si sono diffusi in Friuli Venezia Giulia circa metà dell'800. Con il nome magliuoli erano spesso indicate 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.

ANDAMENTO STAGIONALE: dopo un inverno mite, con poche precipitazioni, la primavera è partita sulla stessa lunghezza d'onda, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale. Tra Maggio e Giugno c'è stata una inversione di tendenza, con precipitazioni generose e temperature più basse rispetto alle medie degli ultimi anni. Il mese più caldo è stato Luglio e, viste le scarse precipitazioni, siamo intervenuti in aiuto delle piante con delle leggere lavorazioni superficiali dei terreni in collina, al fine di eliminare il coticone erboso superficiale e quindi diminuire la competizione idrica. Agosto e Settembre sono stati mesi straordinari, giustamente caldi ed asciutti. Le fasi di ingrossamento acini, invaiatura e maturazione hanno avuto un decorso lento e regolare. La stagione 2016 sicuramente resterà nella nostra memoria per le fortissime oscillazioni termiche tra la notte e il giorno, e per un fine Settembre mediamente più caldo, che ci ha consentito di prolungare la maturazione delle nostre uve rosse ben oltre la fine dell'estate. La raccolta delle uve dei 3 "Cabernet" che compongono questo uvaggio sono iniziate, infatti, la prima settimana di Ottobre. Il Cabernet Sauvignon aveva raggiunto un'ottima maturità aromatica, mentre Cabernet Franc e Carménère mantenevano la caratteristica buccia croccante ed il sapore erbaceo.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: vigneti del Collio goriziano, caratterizzati da pendenze dolci e dall'esposizione Sud, Sud-Ovest.

TIPOLOGIA DI SUOLO: la matrice del terreno è denominata in ambito locale "Ponca". E' costituita da rocce arenarie, originatesi in epoca eocenica sul pre-esistente fondale marino, che, disgregandosi, danno origine ad un terreno composto principalmente da sabbie e limo.

ALLEVAMENTO: Guyot

NOTE TECNICHE:

VARIETA': si tratta di un uvaggio di Cabernet Franc, Carménère e Cabernet Sauvignon.

RESA HA: 75 q.li

VENDEMMIA: a mano, nella prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE: in serbatoi termocondizionati il pigiato viene follato a mano, a basse temperature, i primi giorni di macerazione, seguono delicati rimontaggi, nel numero di 2 al giorno, per tutti e 15 i giorni di macerazione. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene fatto affinare in barriques e pièce di rovere francese di 3° passaggio. L'affinamento in legno procede per 12 mesi. I restanti 7 mesi in serbatoi tradizionali di cemento.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: nel bicchiere Cleve si presenta di un bel rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo ha una elegante nota di mora da gelso, susina, con degli accenti di erbe di campo e foglia di pomodoro. Il palato è fresco, minerale, con la caratteristica vivace acidità che fa risaltare il frutto rosso del vino e ci introduce alle note speziate finali di cannella e pepe nero.

