



ATTEMS

## SAUVIGNON 2018

**DENOMINAZIONE:** I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2018

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Gennaio e Febbraio sono stati caratterizzati da piogge molto frequenti e temperature altalenanti, Gennaio più caldo rispetto alla media e Febbraio nella media. Marzo ha registrato due fasi fredde: a inizio mese e nella terza decade. Con gli ultimi giorni di Marzo, le temperature si sono alzate a tal punto da far registrare l'Aprile più caldo degli ultimi 10 anni. Questo ha favorito un germogliamento regolare e vigoroso su tutte le varietà, sia in collina che nella zona alluvionale. Le piogge non sono state abbondanti, nell'ordine del 20-30% in meno rispetto alla media degli ultimi 50 anni. Nonostante ciò l'apporto idrico nei mesi di Aprile e Maggio è stato costante nel garantire un accrescimento regolare dei nostri germogli, che hanno sviluppato le infiorescenze in anticipo rispetto alla norma, infatti già a metà Maggio, sono iniziate le fioriture per le varietà più precoci, circa dieci giorni prima rispetto all'anno precedente. Giugno con i suoi 120 mm di acqua ha garantito un ingrossamento dell'acino regolare e una chiusura del grappolo già nella terza decade. Un Luglio asciutto e molto caldo ha visto i Pinot Grigi invaiare già nella prima decade, con quindici giorni di anticipo rispetto alla media. Dal mare Adriatico arrivava la luce della doppia rifrazione che potenzia l'efficienza fogliare e la brezza marina che è stata la responsabile della grande escursione termica notte giorno; questi due fattori fisici hanno influenzato in maniera decisiva l'evoluzione dei precursori aromatici nelle uve e degli altri parametri di maturazione dei grappoli, che ci hanno portato a una delle vendemmie più precoci della storia; infatti a metà del mese di Agosto, abbiamo iniziato la raccolta, che si è protratta fino alla fine di Settembre. Una vendemmia lunga, caratterizzata da un clima splendido con delle serate fresche e delle giornate calde e asciutte, tanto da permetterci una scelta precisa delle diverse epoche di raccolta, sulla base degli obiettivi enologici prefissati. Le uve di Sauvignon sono le state le prime a raggiungere la nostra cantina. I mosti, freschi, sono stati costantemente protetti dall'ossigeno, così da garantire una grande espressione aromatica di questo vitigno.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia, a una altimetria che va dai 60 mt.s.lm.

**TIPOLOGIA DI SUOLO:** in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa e in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5500 piante per ettaro.

**ALLEVAMENTO:** guyot singolo e doppio.

**ETÀ VIGNETO:** impianti del 2002.

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 90 q.li.

**VENDEMMIA:** a mano, da metà Agosto alla prima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** una piccola porzione del pigiato (15%), beneficia di una breve macerazione a freddo riparato dall'aria. Il succo ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 18°C per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio, mantenendo il vino a basse temperature, evitando quindi la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente rimescolate.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino, con dei bei riflessi verdi. Il profumo è caratteristico con bosso, foglia di pomodoro e un intenso sentore di scorza di pompelmo. Sensazioni che si ampliano al palato che è esuberante con la caratteristica acidità. Fiori di tiglio e lime accompagnano il finale persistente e acceso.

**ABBINAMENTO:** ottimo da gustare con piatti a base di asparagi, verdi e bianchi. È altresì interessante l'abbinamento con la tempura di pesce e di verdure.

