



ATTEMS

CICINIS 2018

BEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2018

KLIMAVERLAUF: im Januar und Februar regnete es ausgiebig. Die Temperaturen waren unbeständig, wobei der Januar etwas wärmer war, als üblich. Der März verlief insgesamt regelmäßig mit zwei Kälteepisoden, der April hingegen war der wärmste seit 10 Jahren. Dies führte zu einem homogenen Austrieb aller Rebsorten, sei es in den Hügeln oder im Schwemmland. Die konstanten Niederschläge im April und Mai begünstigten eine vergleichsweise frühzeitige Blüte. Auf die Regenfälle im Juni folgte ein heißer und trockener Juli. Somit konnten die Beeren gleichmäßig wachsen und ihre Farbe etwas früher wechseln. Der besondere Lichteinfall durch die doppelte Lichtbrechung und die Meeresbrise aus der Adria verstärkten die Effizienz des Blattwerks und sorgten für große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Dadurch konnte der Grundstein für die Aromen und weitere Parameter in Bezug auf die Traubenreife gelegt werden. Der Erntezeitpunkt der Sauvignon Blanc Traube wird erst nach einer sorgfältigen Verkostung entschieden. Die Terrassen des Cicinis-Hügels reifen je nach Lage und Ausrichtung unterschiedlich, wodurch auch 2018 die Ernte in Phasen stattfand. Sie begann am 22. August und zog sich bis in die ersten Septemberhälfte hinein.

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: 6:250 Rebstöcke/ha

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 70 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 ruht der Cicinis dank der Lagerung auf den gesamten Schalen, bis zur Flaschenabfüllung. Während dieser 9 Monate reift der Wein bei niedrigen Temperaturen, ohne dass es zu einer malolaktischen Gärung kommt.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: der Cicinis präsentiert sich in diesem Jahr in schmackhaften Grüntönen, angefangen bei den Reflexen im Glas bis hin zu den Eindrücken in der Nase. Salbei, Minze und Buchsbaum eröffnen elegant das Bouquet. Es folgen faszinierende Nuancen von Bergamotte und Würznoten von Vanille und weißem Pfeffer. Am Gaumen offenbart er sich lebendig, dank einer vertikalen Säure, die zum einen die Zitrusaromen hervorhebt, zum anderen jedoch die weicheren Anklänge von geröstetem Brot und Mandel harmonisch ausbalanciert. Im Abgang dominiert die großartige Schmackhaftigkeit des Weins, der Anklänge an Salz und mediterrane Gewürze hervorruft.

