



ATTEMS

CICINIS 2019

BEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2019

KLIMAVERLAUF: Als Folge des sehr trockenen Frühjahrsbeginns sind haben sich die Knospen des Sauvignon Cicinis gegenüber den Vorjahren verspätet geöffnet. Der Austrieb wird auch durch den späteren Schnitt verzögert. Diese Technik verwenden wir seit Jahren. Dadurch schützen wir die Reben vor einem eventuellen Spätfrost. Die jungen Triebe wurden durch den kalten Monat Mai in ihrer ersten Wachstumsphase verlangsamt, so dass der gesamte phänologische Kalender um 10 Tage nach hinten verschoben wurde. Die Blüte dieses Sauvignons war Mitte Juni bei schönem Wetter mit niemals zu heißen Temperaturen. Die neuen Beeren konnten sich durch die günstigen Wetterbedingungen sehr gut entwickeln. Der Sommer 2019 war in der Gegend von Görz sehr sonnig mit gut verteiltem Regen. Der Boden bekam in den heißesten Monaten Juli und August ausreichend Wasser durch Niederschläge. Die ersten Trauben des Cicinis 2019 wurden am 28. August bei Sonnenaufgang in Kisten geerntet. Der letzte Lesetag war der 18. September. Die Weinlese wird nach einer aufmerksamen Analyse vor Ort auf mehrere Tage verteilt. Der Wein erhält dadurch ein reichhaltiges Aroma und einen sehr vielseitigen Geschmack.

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 Doppelzentner

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 2019 präsentiert sich mit einem kräftig grünen Schimmer; Noten von Salbei, Katzenminze und Buchs eröffnen das unendlich vielfältige Bouquet dieses Weines. Ein Eindruck von Geröstetem und Karamell betont die Aromen von Zitrusfrüchten, rosa Grapefruit und Bergamotte. Die wunderbare Säure harmonisiert optimal mit der einnehmenden Struktur. Im Nachgang hält sich eine Note von tropischen Früchten. Abschließend zeigt sich ein langes und salziges Finale.

