



# ATTEMS

## CICINIS 2019

**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2019

**ANDAMENTO STAGIONALE:** le gemme del Sauvignon di Cicinis si sono schiuse in ritardo rispetto alle annate precedenti, complice un inizio primavera molto asciutto. Anche la potatura tardiva, tecnica agronomica che portiamo avanti da anni, contribuisce a ritardare l'epoca di germogliamento, proteggendo le piante da eventuali ritorni di gelo. Un Maggio freddo ha ulteriormente decelerato le prime fasi dello sviluppo dei giovani germogli, spostando di fatto tutte le fasi fenologiche di una decina di giorni. La fioritura di questo Sauvignon, conclusasi a metà Giugno, è stata caratterizzata dal bel tempo e dalle temperature mai eccessive. Queste favorevoli condizioni metereologiche hanno garantito un perfetto sviluppo degli acini neoformati. L'estate 2019 si è contraddistinta, nel goriziano, per il bel tempo con delle precipitazioni ben distribuite, che hanno reidratato il terreno nei mesi più caldi di Luglio e Agosto. Le prime uve del Cicinis 2019 sono state colte il 28 Agosto, all'alba, in cassetta, come di consuetudine, mentre le ultime sono state colte il 18 Settembre. Frazionare la vendemmia in più giorni, che vengono decisi dopo un'attenta analisi organolettica in campo, ci permette di ottenere un vino dall'aroma e dal gusto molto complessi.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

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

**TIPOLOGIA SUOLO:** sabbie e limo originatisi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITA' D'IMPIANTO:** 6250 piante/ettaro

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 65 q.li

**VENDEMMIA:** a mano, in cassetta

**VINIFICAZIONE:** l'uva, raccolta all'alba, viene pressata intera, 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 tonneaux. Questi saranno i recipienti nei quali il Cicinis affinerà, arricchendosi grazie alla permanenza sulle fecce totali, fino alla preparazione del vino all'imbottigliamento. Durante questi 10 mesi, il vino è maturato a basse temperature, non svolgendo quindi la fermentazione malolattica.

**GRADI ALCOLICI:** 13% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** il calice di Cicinis 2019 si presenta con un riflesso verde acceso, la stessa sfumatura dei profumi di salvia, menta piperita e bosso che aprono il bouquet infinitamente complesso di questo vino. Una calda sensazione di tostatura e caramello esalta le sensazioni agrumate, pompelmo rosa e bergamotto su tutti. L'acidità magnifica, perfettamente armonizzata nella struttura avvolgente, dona grande persistenza al retrolfatto di frutta tropicale. Il finale è lungo e salino.

