



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2020

HERKUNFT: IGT Venezia Giulia Sauvignon 2020

KLIMAVERLAUF: Der Winter 2020 war sehr ausgeglichen und die Temperaturen waren nie zu niedrig. Der milde März ließ einen vorzeitigen Austrieb erahnen. Durch das schnelle Erwärmen des Bodens wurde die Vegetationsphase angeschoben. Die Sauvignontrauben haben entgegen der Vorhersagen im üblichen Zeitraum mit dem Austrieb begonnen. Mai und April waren eher trocken, und die jungen Triebe konnten sich dadurch sanft entwickeln. Die Sauvignonreben haben sich gut und kraftvoll entwickelt, und ihre Blüte war Anfang Juni abgeschlossen.

Juni war der regenreichste Sommermonat, doch dank der ständigen Luftströme in unseren Weinbergen blieben die Weinstöcke vollständig gesund.

Im Juli und August waren die Niederschläge sehr ausgeglichen. Regen fiel regelmäßig nach niemals zu heißen, trockenen Perioden. Die Trauben hatten ein ideales Verhältnis an Zuckergehalt und organischen Säuren.

Wie üblich begann die Lese in einigen Parzellen vor der vollständigen Reife der Trauben bereits Ende August.

Diese Moste sind besonders reich an den Bestandteilen, die unserem Sauvignon seine typische Note verleihen. Diese Weine und auch die Anfang September produzierten Weine sind sehr reich an frischen Aromen.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich sowohl auf der Ebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer Höhe ab 60 Metern über dem Meeresspiegel.

BODENTYP: Teils sandiger Boden, der sich im Eozän vor 50 Millionen Jahren auf dem Bett eines Meeresbeckens abgelagert hatte, und teils feuchter, stark tonhaltiger Boden.

DICHTE: 5500 Reben pro Hektar

ERZIEHUNG: Einfachstreckbogen und Doppelstreckbogen

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2002

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 85 Doppelzentner pro Hektar

LESE: von Hand, Ende August bis zum 10. September

VINIFIKATION: Ein kleiner Teil des Pressguts (15%) erfährt eine kurze vor Luft geschützte Kaltmazeration. Der durch sanfte Pressung erlangte Most wird für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most 15 Tage lang der alkoholischen Gärung bei 18°C unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern bei niedrigen Temperaturen, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Der Wein ruht dann 4 Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

ALKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Die Farbe des Weines ist klar, leuchtend und grünlich. In der Nase präsentiert sich sofort eine explosionsartige Note von Buchs, Litschi und Akazienblüten. Diese Wein zeigt bezaubernde Aromen mit reiferen Noten von weißer Melone und Feige, die man bei der Verkostung spüren darf. Der Geschmack ist lebendig, intensiv und sein Abgang von Zitrusfrüchten und Ginsterblüten ist sehr angenehm.

