



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2020

DENOMINAZIONE: IGT Venezia Giulia Sauvignon 2020

ANDAMENTO STAGIONALE: L'inverno 2020 è stato molto equilibrato, senza mai raggiungere temperature troppo basse. Un Marzo mite lasciava presagire un possibile inizio germogliamento anticipato, con il terreno che, riscaldandosi rapidamente, ha stimolato la ripresa vegetativa. Contrariamente alle previsioni i Sauvignon hanno germogliato in linea con la media storica.

I mesi di Maggio ed Aprile, piuttosto asciutti, hanno fatto sviluppare dolcemente i giovani germogli. Le piante di Sauvignon si sono sviluppate in maniera forte e con buon vigore, e le infiorescenze hanno completato la fioritura i primi di Giugno.

Giugno è stato il mese più piovoso dell'estate, ma, grazie alle correnti d'aria che hanno costantemente ventilato i nostri vigneti, le piante hanno mantenuto un perfetto stato di salute. Il corretto bilanciamento idrico di Luglio ed Agosto, con regolari piogge alternate a periodi asciutti, mai eccessivamente caldi, ha contribuito a mantenere, nei grappoli in via di maturazione, un ideale bilanciamento tra zuccheri ed acidi organici.

Come di consueto abbiamo iniziato la raccolta di alcune parcelle di Sauvignon già da fine Agosto, in anticipo rispetto alla loro piena maturazione. Questi mosti sono particolarmente ricchi in componenti che danno origine al caratteristico profumo del nostro Sauvignon. I vini che ne otteniamo, uniti a quelli prodotti agli inizi di Settembre, donano grande freschezza aromatica al vino.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

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

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot singolo e doppio

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 85 q.li

VENDEMMIA: a mano, da fine 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 18-20°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 messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: chiaro, brillante, dai riflessi verdognoli, esplose al naso con bosso, litchi e fiori d'acacia. È un vino dai profumi incalzanti, arrivano infatti note più mature di melone bianco e fico che ci accompagnano all'assaggio. Il sapore è vivace, intenso, con un piacevole ritorno di agrumi e di fiori di ginestra.

