



# ATTEMS

## SAUVIGNON BLANC 2021



**HERKUNFT:** I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2021

**KLIMAVERLAUF:** Im Januar und Februar 2021 gab es einige Wochen, in denen die Temperatur konstant unter Null Grad lag. Dadurch wurde der Vegetationszyklus verzögert, obgleich der Monat März sehr mild war. Der Sauvignon begann erst acht Tage später als üblich auszutreiben.

Der kalte, regnerische Mai verlangsamte die ersten Entwicklungsstadien, die Junisonne regte hingegen ein schnelles Wachstum an, wobei sich die Blattoberfläche korrekt entwickelte. Die Sauvignon-Blüte erreichte Mitte Juni bei Sonnenschein und Trockenheit binnen weniger Tage ihren Abschluss.

Juli und August waren Monate, die durch erhebliche Temperaturschwankungen gekennzeichnet waren. Die Regenfälle reichten aus, um alle Sorten mit Wasser zu versorgen und eine korrekte vegetative Entwicklung aufrechtzuerhalten.

Nie zuvor wurden die Sauvignon-Trauben zu so unterschiedlichen Zeitpunkten geerntet. Die ersten Parzellen wurden bereits Ende August abgeerntet, wobei die Beeren Zitrusaromen und eine gute Säure aufwiesen. Erst in der dritten Septemberwoche wurden die letzten Trauben geerntet. Ihr Duft war ebenso intensiv, am Gaumen zeigten sie sich jedoch weicher.

### GEBIET UND HERSTELLUNG

**HERKUNFT:** Die Weinberge befinden sich sowohl in 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 tiefer, kieselsteinhaltiger Schwemmboden.

**ERZIEHUNG:** Einfachstreckbogen und Doppelstreckbogen

**DICHTE:** 5500 Pflanzen pro Hektar

**ALTER DES WEINBERGS:** Pflanzungen seit 2002

### TECHNISCHE DATEN

**HEKTARERTRAG:** 80 dz/ha

**LESE:** Von Hand, Ende August bis zur 3. Septemberwoche

**VINIFIKATION:** Ein kleiner Teil des Pressguts (15%) erfährt eine kurze Kaltmazeration, wobei der Sauerstoffkontakt umgangen wird. 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 18-20°C unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern bei niedrigen Temperaturen, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Der Wein ruht dann 4 Monate auf der Edelhefe und wird wiederholt umgewälzt.

**ALKOHOL:** 12% Vol.

**WEINBESCHREIBUNG:** Im Glas präsentiert der Wein einen wunderschönen Glanz mit grünlichen Reflexen. Sein charakteristisches Bouquet ist klar und deutlich; Tomatenblatt, Kiwi und Eisenkraut folgen weiße Grapefruit und Brotkruste.

Im Gaumen erscheint eine überschwängliche Säure mit einem Nachgeschmack von Pfefferminze und Limette, der dem Abgang eine überraschende Frische verleiht.