



ATTEMS

CICINIS 2020



DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 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 con costante regolarità i giovani germogli di Sauvignon Blanc. 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 ed alle tempestive sfogliature in pre-chiusura grappolo, abbiamo creato il perfetto microclima per la fascia grappolo, garantendo una perfetta fioritura e la conseguente formazione dei giovani grappoli.

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.

Abbiamo iniziato la raccolta del Sauvignon di Cicinis il 27 Agosto, nelle ore più fresche della mattina. I grappoli quest'anno si presentavano spargoli con una buccia spessa e croccante. Il raccolto è proseguito poi nei giorni successivi; ogni porzione del colle viene infatti vendemmiata solo quando raggiunge la massima espressione aromatica.

TERRITORIO E PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA SUOLO: Sabbie e limo originatesi 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 lasciato illimpidire con una decantazione statica, per 24 ore. Segue quindi la fermentazione alcolica che avviene per il 50% nei nostri serbatoi in cemento a forma d'uovo, esclusivamente dedicati a questo vino, per il 10% in barriques nuove e per il restante 40% in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio. 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 9 mesi, il vino matura a basse temperature, non svolgendo la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Di colore giallo paglierino, il Cicinis 2020 è un vino che sfoggia immediatamente profumi avvolgenti di agrumi, papaya e l'immane sensazione di salvia. Seguono accenni di vaniglia, moka ed un crescendo di bosso e gelsomino. Al palato incanta per l'equilibrio tra la fresca acidità e l'avvolgente corpo. Nel finale emergono accenni di lime, mora bianca e l'inconfondibile sensazione sapida dei vini che nascono nel Collio goriziano.