



ATTEMS

CICINIS 2020



BEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2020

KLIMAVERLAUF: Der Winter 2020 war sehr ausgewogen und nicht sehr kalt. Ein milder März deutete auf eine vorzeitige Knospung hin, wobei der sich rasch erwärmende Boden das Wachstum stimulierte. Entgegen der Voraussagen trieb die Sauvignon-Rebe jedoch nicht früher aus.

In den eher trockenen Monate April und Mai wuchsen die jungen Triebe regelmäßig weiter. Anfang Juni standen schließlich alle in Blüte.

Der Juni war der regenreichste Sommermonat, doch aufgrund des konstanten Winds, der durch unsere Weinberge wehte, und dank der frühzeitigen Entblätterung noch vor dem Schließen der Traube, konnten wir ein perfektes Mikroklima für dieses Entwicklungsstadium schaffen und eine hervorragende Blüte mit nachfolgender Traubenentwicklung garantieren.

Der ausgeglichene Wasserhaushalt im Juli und August, bei in denen sich trockene Phasen mit regelmäßigen Niederschlägen abwechselten, sowie die nicht übermäßig heißen Temperaturen trugen dazu bei, dass die Bilanz zwischen Zucker und organischer Säure in den heranreifenden Trauben perfekt aufrechterhalten werden konnte.

In den frühen Morgenstunden des 27. August begannen wir mit der Lese des Sauvignon für den Cicinis. In diesem Jahre waren die Trauben spärlich und hatten eine dicke, knusprige Haut. Die Ernte wurde dann in den folgenden Tagen fortgesetzt. Jede Parzelle des Weinbergs wird tatsächlich erst dann abgeerntet, wenn das Aroma vollständig ausgereift ist.

GEBIET UND HERSTELLUNG

HERKUNFT: Cicinis ist der Name des terrassierten Weinbergs am Fuße des Monte Calvario (slowenisch: Podgora) im Collio-Gebiet, unweit der Stadt Görz.

BODEN: Der Untergrund wird lokal als "Ponca" bezeichnet. Dieser Boden besteht aus Sandstein und Schlick und bildete sich vor Jahrmillionen in eozänischer Zeit aus dem damaligen Meeresgrund.

REBERZIEHUNG: Guyot

REBDICHTE: 6.250 Rebstöcke/ha

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 65 dz

LESE: von Hand in Kisten

VINIFIZIERUNG: Die Trauben werden bei Sonnenaufgang geerntet und mit äußerster Sorgfalt gepresst. Der Pressmost wird 24 Stunden durch eine statische Dekantierung gereinigt. Es folgt die alkoholische Gärung, zu 50% in unseren Betoneiern, die exklusiv für diesen Wein verwendet werden, zu 10% in neuen Barriques und zu 40% in Barriques und Tonneaux in Zweit- und Drittbelegung. In diesen Behältern ruht der Cicinis dank der Lagerung auf den gesamten Schalen, bis zur Flaschenabfüllung. Während dieser 9 Monate reift der Wein bei niedrigen Temperaturen, ohne dass es zu einer malolaktischen Gärung kommt.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Dem strohgelben Cicinis 2020 entströmt umgehend ein Bukett von Zitrusfrüchten, Papaya und typischem Salbei. Es folgen Anklänge von Vanille, Mokka und ein Aufgebot von Buchsbaum und Jasmin. Am Gaumen verzaubert er durch die Balance von frischer Säure und einnehmenden Körper. Im Abgang tauchen Nuancen von Limette und weißer Brombeere auf, gepaart mit schmackhaften Noten, die den Weinen des Collio eigen ist.