



# ATTEMS

## SAUVIGNON BLANC 2021



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

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Gennaio e Febbraio 2021 sono stati caratterizzati da un paio di settimane dove le temperature minime sono rimaste stabilmente al di sotto dei 0°C, contribuendo a ritardare il risveglio vegetativo, nonostante Marzo sia stato un mese decisamente mite. I Sauvignon hanno iniziato a germogliare, infatti, con 8 giorni di ritardo rispetto alla media storica.

Le prime fasi vegetative sono state rallentate da un Maggio freddo con giornate piovose, mentre il sole di Giugno ha stimolato una rapida crescita della vegetazione, sviluppando una corretta superficie fogliare. La fioritura del Sauvignon si è conclusa nell'arco di pochi giorni a metà Giugno, in giornate soleggiate ed asciutte.

Luglio ed Agosto sono stati mesi caratterizzati da rilevanti escursioni termiche, con piogge sufficienti ad idratare e mantenere un corretto sviluppo vegeto-produttivo in tutte le varietà.

Mai come quest'anno i Sauvignon sono stati raccolti in momenti tanto differenti. I primi appezzamenti già a fine Agosto, ricchi in profumi agrumati e con delle acidità importanti. Gli ultimi la terza decade di Settembre, altrettanto intensamente profumati ma più morbidi al palato.

### 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 fondali marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

**ALLEVAMENTO:** Guyot singolo e doppio

**DENSITA' IMPIANTI:** 5500 piante per ettaro

**ETÀ VIGNETO:** Impianti del 2002

### NOTE TECNICHE

**RESA HA:** 80 q.li

**VENDEMMIA:** A mano, dagli ultimi giorni di Agosto alla terza decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:** Una piccola porzione del pigiato (15%), beneficia di una breve macerazione a freddo, evitando il contatto con l'ossigeno. 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 regolarmente messe in sospensione.

**GRADI ALCOLICI:** 12% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Al calice si presenta con un bel colore brillante, dai riflessi verdi. Le fragranze di questo vino sono tanto decise quanto caratteristiche; foglia di pomodoro, kiwi e verbena incalzano seguite da pompelmo bianco e crosta di pane.

Al gusto emerge una acidità esuberante e un retrogusto di menta e lime che dona al finale una freschezza sorprendente.