



ATTEMS

CICINIS 2021



DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 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. Il primo Sauvignon che ha iniziato a germogliare a Cicinis è stato quello delle terrazze esposte a Sud, con una settimana 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, che ha sviluppato una corretta superficie fogliare. La fioritura del Sauvignon del Collio si è conclusa nell'arco di pochi giorni nella prima decade di Giugno, con clima asciutto e soleggiato.

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.

La vendemmia 2021 del Cicinis è iniziata il 31 Agosto, dalle terrazze esposte a mezzogiorno, poiché l'uva aveva raggiunto un'ottima espressione aromatica. Il raccolto per il Cicinis è terminato 15 giorni dopo, con i Sauvignon a maturazione più tardiva. Quest'annata si è distinta per i mosti con delle spiccate acidità naturali e dei profumi particolarmente intensi.

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 barrique 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: Alla vista è brillante, con un elegante riflesso verde. Il profumo è intenso con un'amalgama perfetta. Fiore di ginestra, scorza di lime e salvia donano movimento ad un bouquet dalle decise sensazioni minerali. Al palato l'acidità è imponente e dona grande profondità al vino. E' intrigante il finale persistente dove emergono accenni di vaniglia, zenzero e pompelmo rosa.