



ATTEMS

CICINIS 2018

DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2019

ANDAMENTO STAGIONALE: gennaio e febbraio sono stati caratterizzati da piogge molto frequenti e temperature altalenanti, con un gennaio più caldo rispetto alla media. Dopo un marzo regolare con due fasi fredde abbiamo registrato l'aprile più caldo degli ultimi 10 anni. Questo ha favorito un germogliamento regolare e vigoroso di tutte le varietà, sia in collina che nella zona alluvionale. L'apporto idrico nei mesi di aprile e maggio è stato costante, consentendo lo sviluppo delle infiorescenze in anticipo rispetto alla media. Le piogge di giugno, seguite da un luglio caldo e asciutto, hanno garantito un ingrossamento dell'acino regolare e un'invaitura leggermente anticipata. La luce della doppia rifrazione e la brezza marina provenienti dal mare Adriatico hanno potenziato l'efficienza fogliare e garantito una grande escursione termica notte giorno, influenzando in maniera decisiva l'evoluzione dei precursori aromatici e degli altri parametri di maturazione delle uve. La vendemmia del Sauvignon Blanc viene decisa solo dopo un'attenta degustazione degli acini. Le terrazze del colle di Cicinis maturano con un tempistica diversa a seconda della loro posizione ed orientamento, perciò anche nel 2018 abbiamo praticato una vendemmia scalare, iniziata il 22 d'agosto, che si è protratta fino alla prima decade di settembre.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

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

TIPOLOGIA DI 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

DENSITÀ D'IMPIANTO: 6250 piante/ettaro

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 70 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 fatto illimpidire con una decantazione statica per 48 ore. Segue quindi la fermentazione alcolica che avviene per il 45% nei nostri serbatoi in cemento a forma d'uovo, esclusivamente dedicati a questo vino, e per il 55% in barriques e tonneaux. 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 senza svolgere la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: il Cicinis in quest'annata dipinge un quadro con delle belle sfumature verdi: dai riflessi del suo colore nel calice, alle essenze che ritroviamo al naso. La salvia, la menta e il bosso aprono elegantemente il bouquet. Seguono sfumature intriganti di bergamotto e delle sensazioni speziate di vaniglia e pepe bianco. Al palato è vibrante, grazie ad una acidità verticale che fa risaltare gli aromi agrumati ma che bilancia armoniosamente delle percezioni più morbide, di pane tostato e mandorla. Il finale è dominato dalla grande sapidità di questo vino, che crea suggestioni di salsedine e spezie mediterranee.

