



ATTEMS

CICINIS 2016

APPELLATION : Doc Collio Sauvignon Blanc 2016

TERROIR ET PRODUCTION : Cicinis est une colline en terrasses au pied du mont Calvario (Podgora) dans le Collio Goriziano

SUPERFICIE : 2 ha

EXPOSITION : l'un des versants est exposé au sud, d'autres terrasses au nord-nord-est

TYPE DE SOL : grès d'origine éocène formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années

DENSITÉ DES PLANTS : 6 250 pieds/ha

TAILLE : Guyot

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 60 q

PÉRIODE DE VENDANGES : dernière semaine d'août et deuxième décade de septembre

TYPE DE VENDANGES : manuel

MÉTHODE DE FERMENTATION : cuves ovoïdes en ciment et barriques (50 % neuves et 50 % de deux vins)

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION : 18 °C

DURÉE DE FERMENTATION : 20 jours en moyenne

MACÉRATION : aucune, la grappe entière est pressée.

MÉTHODE D'ÉLEVAGE : 55 % en barriques françaises, 45 % en cuves ovoïdes en ciment

DURÉE D'ÉLEVAGE : 8 mois en barriques et en cuves ovoïdes en ciment, 3 mois en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Le Cicinis 2016 possède une robe jaune paille aux reflets verts et se caractérise par des arômes complexes mais très délicats. Des nuances d'agrumes, de sauge et de buis constituent de magnifiques accents dans un bouquet marqué par la vanille, le pain grillé et le café. Le raisin concentré nous a donné un vin intense avec une rétro-olfaction de pêche blanche et de chèvrefeuille et une agréable sensation minérale dans la longue finale.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.