



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2021

APPELLATION : I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2021

CONDITIONS CLIMATIQUES : Les mois de janvier et de février 2021 ont été marqués par deux semaines au cours desquelles les températures minimales se sont maintenues en dessous de 0 °C, ce qui, malgré un mois de mars résolument doux, a contribué à retarder le débourrement. En effet, le débourrement du sauvignon a commencé 8 jours plus tard que la normale.

Les premiers stades végétatifs ont été ralentis par un mois de mai froid avec des journées pluvieuses, tandis que le soleil de juin a stimulé une croissance rapide de la végétation et le développement d'une belle surface foliaire. La floraison du sauvignon s'est terminée en quelques jours à la mi-juin, par temps sec et ensoleillé.

Les mois de juillet et d'août ont été marqués par d'importantes amplitudes thermiques et ont bénéficié de précipitations suffisantes pour l'hydratation et le développement végétatif et productif de tous les cépages.

Jamais auparavant le sauvignon n'avait été vendangé à des moments aussi différents que cette année. Les premières parcelles, riches en arômes d'agrumes et dotées d'une acidité remarquable, ont été vendangées dès fin août et les dernières, tout aussi parfumées mais plus douces en bouche, au cours de la troisième décennie de septembre.

TERROIR ET PRODUCTION

ORIGINE : Les vignobles sont situés dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia, à une altitude moyenne de 60 m au-dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL : En partie composé de grès d'origine éocène formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années et en partie de sols alluviaux profonds riches en galets.

TAILLE : Guyot simple et double

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 80 q

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

VINIFICATION : Une petite partie de la vendange foulée (15 %) bénéficie d'une courte macération à froid à l'abri de l'oxygène. Le moût issu du pressurage doux des raisins est mis à débourber pendant 24-48 heures. Après soutirage du moût clair commence la fermentation alcoolique à 18-20 °C pendant 15 jours. La vinification se fait en cuves d'acier à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Dans le verre, le vin présente une belle robe brillante aux reflets verts. Les arômes sont aussi francs que caractéristiques : feuille de tomate, kiwi et verveine s'imposent, suivis de notes de pamplemousse blanc et de croûte de pain.

La bouche dévoile une acidité luxuriante et une fin de bouche de menthe et de citron vert qui donne à la finale une fraîcheur étonnante.



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