



ATTEMS

CICINIS 2021



HERKUNFTSBEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2021

WETTERBEDINGUNGEN IM JAHRESVERLAUF: Die Monate Januar und Februar 2021 waren durch einige Wochen gekennzeichnet, in denen die Mindesttemperaturen konstant unter 0 °C blieben, was zu einem verzögerten Erwachen der Vegetation beitrug, auch wenn der März dann ein ausgesprochen milder Monat war. Der erste Sauvignon, der – mit einer Verspätung von einer Woche gegenüber dem historischen Durchschnitt – in Cicinis ausgetrieben hat, stammt von den nach Süden ausgerichteten Terrassen.

Die frühen Vegetationsstadien wurden durch einen kalten Mai mit Regentagen gebremst, während der Sonnenschein im Juni ein schnelles Wachstum der Vegetation anregte, die eine ordentliche Blattfläche entwickelte. Die Blütezeit des Sauvignon del Collio endete innerhalb weniger Tage in den ersten zehn Junitagen bei trockenem und sonnigem Wetter.

Die Monate Juli und August waren durch starke Temperaturschwankungen gekennzeichnet, wobei die Niederschläge ausreichend waren, um alle Sorten mit Feuchtigkeit zu versorgen und eine gute vegetativ-produktive Entwicklung zu gewährleisten.

Die Weinlese 2021 des Cicinis begann am 31. August auf den nach Süden ausgerichteten Terrassen, als die Trauben ihre optimale Aromenfülle erreicht hatten. Die Ernte des Cicinis endete 15 Tage später, während die Sauvignons später reiften. Dieser Jahrgang zeichnete sich durch Moste mit einem starken natürlichen Säuregehalt und besonders intensiven Aromen aus.

TERROIR UND PRODUKTION

URSPRUNG: Cicinis ist ein terrassenförmiger Hügel am Fuße des Monte Calvario (Podgora) im Collio Goriziano.

BODENTYP: Sand und Schluff aus dem Zerfall von Sandsteinfelsen, vor Ort als „Ponca“ bekannt. Diese bildeten sich im Eozän auf dem bereits vorhandenen Meeresboden.

ERZIEHUNG: Guyot

ANBAUDICHTE: 6250 Pflanzen/Hektar

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 65 Doppelzentner

ERNTE: Von Hand, in Kisten

WEINBEREITUNG: Die in der Morgendämmerung geernteten Trauben werden im Ganzen und mit größter Sorgfalt gepresst. Der gewonnene Vorlaufmost wird 24 Stunden lang durch statisches Dekantieren geklärt. Danach folgt die alkoholische Gärung, die zu 50 % in unseren eiförmigen, ausschließlich für diesen Wein bestimmten Zementtanks stattfindet, zu 10 % in neuen Barriques und zu 40 % in Barriques und Fässern der zweiten und dritten Verwendung. In diesen Gefäßen wird der Cicinis reifen und durch den Verbleib auf der Vollhefe an Reichtum gewinnen, bis der Wein für die Abfüllung bereit ist. Während dieser 9 Monate reift der Wein bei niedrigen Temperaturen und wird keiner malolaktischen Gärung unterzogen.

ALKOHOLGEHALT: 13 Vol.-%

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Leuchtend, mit eleganten grünen Reflexen. Der Duft ist intensiv und perfekt abgestimmt. Ginsterblüten, Limettenschalen und Salbei bringen Bewegung in ein Bouquet mit starken mineralischen Empfindungen. Am Gaumen von beeindruckender Säure, die dem Wein eine große Tiefe verleiht. Faszinierender, lang anhaltender Abgang mit Noten von Vanille, Ingwer und rosa Grapefruit.