



ATTEMS

CICINIS 2021

CICINIS

APPELLATION : D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 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. À Cicinis, le sauvignon des terrasses exposées au sud a été le premier à débourrer, une semaine 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 du Collio s'est achevée en quelques jours début 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.

Les vendanges 2021 du Cicinis ont commencé le 31 août sur les terrasses exposées au sud, les raisins ayant atteint une excellente expression aromatique, et se sont terminées 15 jours plus tard par les sauvignons plus tardifs. Ce millésime s'est caractérisé par des moûts à l'acidité naturelle remarquable et aux arômes particulièrement intenses.

TERROIR ET PRODUCTION

ORIGINE : Cicinis est une colline en terrasses au pied du mont Calvario (Podgora) dans le Collio Goriziano.

TYPE DE SOL : Sable et limon issus de la décomposition de roches de grès connues localement sous le nom de « Ponca » et qui se formèrent à l'époque éocène sur les fonds marins préexistants.

TAILLE : Guyot

DENSITÉ DES PLANTS : 6 250 pieds/hectare

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 65 q

VENDANGES : À la main, en cagettes

VINIFICATION : Les raisins, récoltés à l'aube, sont pressés entiers en douceur. Le moût obtenu est clarifié par débouillage statique pendant 24 heures. Vient ensuite la fermentation alcoolique qui se déroule à 50 % dans nos cuves ovoïdes en ciment, dédiées à ce vin, à 10 % en barriques neuves et à 40 % en barriques et tonneaux de deux et trois vins. L'élevage se fait dans ces derniers, sur lies totales, jusqu'à ce que le Cicinis soit prêt à être mis en bouteille. Pendant ces 9 mois, le vin est élevé à basse température sans fermentation malolactique.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : À l'œil, le vin est brillant avec d'élégants reflets verts. Le nez intense offre un mariage parfait. Fleur de genêt, zeste de citron vert et sauge confèrent du mouvement au bouquet marqué par des sensations minérales distinctes. En bouche, l'acidité est remarquable et donne une grande profondeur au vin. La finale persistante, qui révèle des touches de vanille, de gingembre et de pamplemousse rose, est intrigante.

CICINIS
2021

COLLIO
DOC



ATTEMS

