



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2022



BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2022

KLIMAVERLAUF: Der Winter 2022 war trocken, mit wenig Niederschlag und nicht besonders kalten Temperaturen, die allerdings allmählich anstiegen, bis der Austrieb der Sauvignon-Reben Mitte April erfolgte. Im Vergleich zum Durchschnitt der Region haben wir es geschafft, den Knospenaufbruch dank des späten Rückschnitts um etwa 10 Tage hinauszuzögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Der Frühling zeichnete sich durch milde Temperaturen und gutes Wetter aus und sorgte so für ein stetiges Wachstum der Vegetation.

Die Blütenstände des Sauvignon Blanc blühten in den Hügeln ab dem 25. Mai rasch auf, während sie in den kühleren Ebenen erst gegen Ende des Monats blühten.

Juni und Juli waren zwei Monate, in denen der heiße Sommer durch einige wohltuende Regenfälle aufgefrischt wurde, die es den Pflanzen ermöglichten, den August ohne übermäßiges Wasserungleichgewicht zu überstehen. Die Bodenbearbeitung und das rechtzeitige Stutzen der Laubwand trugen dazu bei, ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Vegetation und Produktion aufrechtzuerhalten und unerwünschte Wasserstressphänomene bei empfindlichen Sorten wie dem Sauvignon Blanc zu vermeiden. Auch in diesem Jahr wiesen die Moste eine sehr hohe Konzentration an aromatischen Vorstufen auf, die uns nach der Gärung besonders intensive Bouquets bescherten.

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

BODENBESCHAFFENHEIT: zum Teil aus Sandstein aus dem Eozän, der durch die Hebung von Meeresböden vor 50 Millionen Jahren entstanden ist, und zum Teil aus kieselhaltigen, tiefen Schwemmlandböden.

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE: Einfacher und doppelter Spalier mit Guyot-System

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzung im Jahr 2002

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 80 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand, ab der dritten Dekade im August bis Mitte September.

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: ein kleiner Teil der gepressten Trauben (15%) wird einer kurzen Kaltmazeration unterzogen, um den Kontakt mit Sauerstoff zu vermeiden. Der durch die sanfte Pressung der Trauben gewonnene Most wird 24-48 Stunden lang dekantiert. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung des klaren Mostes, die 15 Tage lang bei 18-20° C stattfindet. Die Weinbereitung erfolgt inahltanks, wobei der Wein bei niedrigen Temperaturen gehalten wird, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Nach der Gärung ruht der Wein auf dem edlen Hefetrub.

ALKOHOLGEHALT: 12 % Vol.

ORGANOLEPTISCHE QUALITÄTEN: Strohgelb in der Farbe, mit grünen Reflexen, präsentiert der Sauvignon Attems fesselnde Aromen von Buchsbaum, Maiglöckchen und Pomelo. Die im Bouquet wahrgenommene Frische begleitet uns auch, wenn wir am Glas nippen, wobei im leichten Körper dieses Weins die mineralischen Noten und der Abgang von Glyzinie und Bergamotte geradezu explosiv sind.

