



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2022



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

CONDITIONS CLIMATIQUES : L'hiver 2022 a été sec avec de rares précipitations et des températures peu froides, qui ont progressivement augmenté faisant débourrer le sauvignon à la mi-avril. Par rapport au reste de la région, nous avons réussi à retarder le débourrement des bourgeons d'une dizaine de jours grâce à une taille tardive, une technique que nous avons adoptée depuis plusieurs années.

Le printemps a été marqué par des températures douces et une belle météo, ce qui a permis une croissance constante de la végétation.

Les inflorescences de sauvignon blanc se sont développées rapidement à partir du 25 mai sur les coteaux et à la fin du mois dans les plaines plus fraîches.

Les mois de juin et de juillet ont été marqués par un été chaud ponctué de quelques pluies bénéfiques, qui ont permis à la vigne d'affronter le mois d'août sans déséquilibre hydrique majeur. Le travail du sol et les écimages opportuns de la haie foliaire ont contribué à maintenir un excellent équilibre végétatif et productif, évitant tout phénomène indésirable de stress hydrique pour un cépage aussi sensible que le sauvignon blanc. Cette année encore, les moûts ont montré une excellente concentration en précurseurs aromatiques qui, après fermentation, ont donné des bouquets particulièrement intenses.

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 : À la main, de la troisième décennie d'août à la mi-septembre.

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 : Paré d'une robe jaune paille aux reflets verts, le Sauvignon Attems présente des arômes séduisants de buis, de muguet et de pomélu. Les sensations de fraîcheur perçues au nez accompagnent également la dégustation. De corps léger, ce vin est porté par des notes minérales et une finale de glycine et de bergamote explosives.



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