



# ATTEMS

## SAUVIGNON BLANC 2022



**DENOMINAZIONE:** I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2022

**ANDAMENTO STAGIONALE:** L'inverno 2022 è stato asciutto, con poche precipitazioni e con temperature non particolarmente fredde che sono andate però gradualmente aumentando fino a spingere i Sauvignon a germogliare a metà Aprile. Rispetto alla media del territorio siamo riusciti a ritardare la schiusa delle gemme di circa 10 giorni grazie alla potatura tardiva; tecnica questa che adottiamo ormai da anni.

La primavera è stata caratterizzata da temperature miti e bel tempo e perciò da una crescita della vegetazione costante.

Le infiorescenze di Sauvignon Blanc sono sbocciate rapidamente nelle colline a partire dal 25 Maggio, alla fine del mese nelle piane più fresche.

Giugno e Luglio sono stati due mesi dove l'estate calda è stata reidratata da qualche pioggia benefica che ha permesso alle piante di fronteggiare il mese di Agosto senza squilibri idrici importanti. Le lavorazioni del terreno e le cimate tempestive della parete fogliare hanno contribuito a mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo, prevenendo fenomeni di stress idrico non desiderabili in varietà sensibili come il Sauvignon Blanc. Anche quest'anno i mosti presentavano un'ottima concentrazione in precursori aromatici che, dopo la fermentazione, ci hanno regalato dei bouquet particolarmente intensi.

### TERRITORIO E PRODUZIONE

**PROVENIENZA:** i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

**TIPOLOGIA SUOLO:** in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondali marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

**ALLEVAMENTO:** Guyot singolo e doppio

**DENSITA' IMPIANTI:** 5500 piante per ettaro

**ETÀ VIGNETO:** Impianti del 2002

### NOTE TECNICHE

**RESA HA:** 80 q.li

**VENDEMMIA:** a mano, dalla terza decade di Agosto a metà Settembre.

**VINIFICAZIONE:** una piccola porzione del pigiato (15%), beneficia di una breve macerazione a freddo, evitando il contatto con l'ossigeno. Il succo ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 18-20°C per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio, mantenendo il vino a basse temperature, evitando quindi la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

**GRADI ALCOLICI:** 12% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** di colore giallo paglierino, dai riflessi verdi, il Sauvignon Attems presenta dei profumi accattivanti di bosso, muglietto e pomelo. Le fresche sensazioni percepite all'olfatto ci accompagnano anche sorseggiando il bicchiere, dove, nel corpo leggero di questo vino, sono esplosive le note minerali ed il finale di glicine e bergamotto.