



# ATTEMS

## CICINIS 2022



**BEZEICHNUNG:** D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2022

**KLIMAVERLAUF:** Der Winter 2022 war trocken, mit wenig Niederschlag und Temperaturen, die nicht besonders kalt waren, aber allmählich anstiegen, bis der Sauvignon zwischen dem 10. und 20. April austrieb, je nach Lage der Weinbergterrassen. Im Vergleich zum Durchschnitt der Region erfolgte der Knospenaufbruch 10 Tage später, was auf den Rückschnitt kurz vor dem Austrieb zurückzuführen ist - eine nützliche agronomische Praxis, die wir schon 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 sehr schnell. 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. Die „Ponca“ (Mergel, Sandstein), der Boden des Weinbergs von Cicinis, ist oberflächlich gut entwässernd, aber in den tieferen Schichten speichert er Wasser, eine wertvolle Ressource für die Pflanzen in den heißen Sommern. Dieses einzigartige Terroir hat uns in diesem Jahr 2022 Moste beschert, die reich an Aromen, Zucker und einer ausgezeichneten Balance der Traubensäuren sind.

### TERROIR UND PRODUKTION

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

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Sand und Schluff, entstanden aus dem Zerfall von Sandsteinfelsen, die lokal als „Ponca“ bezeichnet werden. Diese bildeten sich im Eozän auf dem bereits vorhandenen Meeresboden.

**ERZIEHUNG:** Guyot

**ANBAUDICHTE:** 6250 Pflanzen/Hektar

### TECHNISCHE ANMERKUNGEN

**HEKTARERTRAG:** 65 Doppelzentner

**WEINLESE:** Von Hand, in Kisten

**VINIFIZIERUNG:** Die in der Morgendämmerung gelesenen Trauben werden im Ganzen und mit äußerster Sorgfalt gepresst. Der gewonnene Vorlaufmost wird 24 Stunden lang durch statisches Dekantieren geklärt. Es folgt die alkoholische Gärung, die zu 50% in unseren eiförmigen und ausschließlich diesem Wein gewidmeten Zementtanks stattfindet, 10% in neuen Barriques und die restlichen 40% in Barriques und Tonneaux der zweiten und dritten Passage. In diesen Behältern 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:** 13,5 % Vol.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Für das Auge präsentiert es die klassische strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Buchsbaumknospen, Stachelbeeren und Guave sind die ersten Noten, die man beim Schütteln des Glases wahrnimmt, aber das Bouquet ist überraschend und komplex, mit Anklängen von weißer Rose, Zedernschalen und einem Hauch von Gewürzen und Toast. Der Jahrgang 2022 ist sehr strukturiert und zeichnet sich durch seinen vollen Körper und eine ausgewogene Säure aus. Im Abgang zeigt sich die unverwechselbare Mineralität mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Die bemerkenswerte Persistenz ist ein klares Zeichen für das hervorragende Alterungspotenzial dieses Jahrgangs.