



ATTEMS

CICINIS 2022



DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 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 il Sauvignon a germogliare dal 10 al 20 Aprile, a seconda dell'esposizione delle terrazze vitate. Rispetto alla media del territorio la schiusa delle gemme è partita con 10 giorni di ritardo grazie alla potatura praticata a ridosso del germogliamento; una utile pratica agronomica 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.

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 cimature 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. La "ponca", il terreno del vigneto Cicinis, risulta ben drenante in superficie ma negli strati più profondi trattiene l'acqua, preziosa risorsa per le piante durante le estati calde. Questo terroir unico ci ha regalato in questo 2022 dei mosti ricchissimi in aromi, zuccheri e un ottimo equilibrio tra gli acidi dell'uva.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: Cicinis è il colle terrazzato ai piedi del Monte Calvario (Podgora) nel Collio Goriziano.

TIPOLOGIA SUOLO: Sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' D'IMPIANTO: 6250 piante/ettaro

NOTE TECNICHE

RESA HA: 65 q.li

VENDEMMIA: A mano, in cassetta

VINIFICAZIONE: L'uva, raccolta all'alba, viene pressata intera, con la massima delicatezza. Il mosto fiore che ne ricaviamo viene lasciato illimpidire con una decantazione statica, per 24 ore. Segue quindi la fermentazione alcolica che avviene per il 50% nei nostri serbatoi in cemento a forma d'uovo, esclusivamente dedicati a questo vino, per il 10% in barrique nuove e per il restante 40% in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio. Questi saranno i recipienti nei quali il Cicinis affinerà, arricchendosi grazie alla permanenza sulle fecce totali, fino alla preparazione del vino all'imbottigliamento. Durante questi 9 mesi, il vino matura a basse temperature, non svolgendo la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 13,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Alla vista presenta il classico colore giallo paglierino con riflessi verdi. Gemma di bosso, uva spina e guava sono i primi sentori che sprigiona agitando il calice, ma il profumo è sorprendente e complesso, di rosa bianca, scorza di cedro con accenni di spezie e pane tostato. Di grande struttura, l'annata 2022 si contraddistingue per il corpo avvolgente e un'acidità bilanciata. Nel finale emerge l'inconfondibile finale minerale con accenni agrumati. La notevole persistenza è un chiaro segno dell'eccellente potenziale d'invecchiamento di questo millesimo.