



# ATTEMS

## SAUVIGNON BLANC 2023



**BEZEICHNUNG:** I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2023

**KLIMAVERLAUF:**

Das Jahr 2023 begann mit einem regnerischen Januar und einem trockenen, kalten Februar. Die Entwicklung zwischen Winterende und Beginn des Frühjahrs begünstigte einen Austrieb, der dem historischen Durchschnitt für Sauvignon-Reben in den Hanglagen entspricht, während in den Ebenen der Austrieb eine Woche später einsetzte.

Der Frühling war durch häufige Niederschläge gekennzeichnet, was dazu führte, dass wir in diesem frühen Stadium der Vegetationsentwicklung besonders gefordert waren. Eine sorgfältige Auswahl der Triebe, eine längere Aufrechterhaltung der Gründüngung und eine gute Belüftung an trockenen Tagen trugen dazu bei, den Weinberg in einem guten Gesundheitszustand zu halten.

Der Sommer war heiß, aber nie zu heiß, mit mehreren mehr oder weniger intensiven Regenfällen, die den Boden regelmäßig wieder befeuchteten.

Der warme Septemberbeginn trug zu einer gleichmäßigen Reifung aller Sauvignon-Reben bei, die wir auf dem Höhepunkt ihrer aromatischen Entfaltung ernteten und die uns intensiv duftende Moste lieferten.

**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.

**ANBAUMETHODE:** Einfacher und doppelter Spalier mit Guyot-System

**ANBAUDICHTE:** 5500 Pflanzen pro Hektar

**ALTER DES WEINBERGES:** Pflanzung im Jahr 2002

**TECHNISCHE DATEN**

**HEKTARERTRAG:** 80 Doppelzentner

**WEINLESE:** von Hand, 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 in Stahltanks, wobei der Wein bei niedrigen Temperaturen gehalten wird, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Nach der Gärung ruht der Wein für 4 Monate auf dem edlen Hefetrub, der regelmäßig in Schwebelagen gehalten wird.

**ALKOHOLGEHALT:** 12% Vol

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Der Wein zeigt sich in einer zart leuchtenden strohgelben Farbe. Das Bouquet aus Pfefferminze, Zitronenschalen und Stachelbeeren verleiht dem Wein Frische und überrascht uns mit seiner olfaktorischen Tiefe. Der leichte und geschmeidige Sauvignon Attems überzeugt am Gaumen mit Zitrusaromen, Fuji-Äpfel und einem würzigen Abgang, der in diesem Jahrgang besonders ausgeprägt ist.