



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2023

DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2023

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2023 è iniziata con un Gennaio piovoso ed un Febbraio asciutto e freddo. L'evoluzione della fine dell'inverno ed inizio primavera è stato favorevole per un germogliamento in linea con la media storica per i vigneti di Sauvignon in collina, mentre nelle piane il germogliamento è arrivato una settimana più tardi.

La primavera è stata una stagione caratterizzata da piogge frequenti che ci hanno particolarmente impegnato in questo inizio di sviluppo vegetativo. La selezione certosina dei germogli, il mantenimento più prolungato dei sovesci ed una buona ventilazione nelle giornate asciutte, hanno contribuito a mantenere il vigneto in un buono stato sanitario.

L'estate è stata calda ma mai torrida, con diversi fenomeni piovosi più o meno intensi che hanno periodicamente reidratato il terreno.

Un inizio Settembre caldo ha contribuito ad una omogenea maturazione di tutti i Sauvignon, che abbiamo raccolto al massimo dell'espressione aromatica e che ci hanno regalato mosti intensamente profumati.

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, 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: alla vista si presenta con un colore giallo paglierino tenue e brillante. Menta piperita, scorza di limone e uva spina sono le sensazioni più fresche che ritroviamo in un calice che ci sorprende per la profondità olfattiva.

Al palato, l'Attems Sauvignon, leggero e scorrevole, ci regala sensazioni agrumate, mela Fuji ed un finale sapido, particolarmente pronunciato in quest'annata.

