



# ATTEMS

## CICINIS 2023



**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 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 il Colle di Cicinis.

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.

La maturazione del nostro Collio Sauvignon ha avuto una netta accelerazione a settembre. Le terrazze più esposte al sole sono state vendemmiate ad inizio mese mentre il grosso della vendemmia è avvenuto a metà settembre. La raccolta a mano ci permette una selezione dei grappoli migliori che danno così origine al nostro vino più importante.

**TERRITORIO E PRODUZIONE**

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

**TIPOLOGIA SUOLO:** sabbie e limo originatisi 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 24-48 ore. Segue quindi la fermentazione alcolica che avviene per il 40% nei nostri serbatoi in cemento a forma d'uovo, esclusivamente dedicati a questo vino, per il 10% in barrique nuove e per il restante 50% 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 7 mesi, il vino matura a basse temperature, non svolgendo la fermentazione malolattica.

**GRADI ALCOLICI:** 13% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** di colore giallo paglierino acceso, il Cicinis 2023 cattura l'attenzione grazie al profumo complesso ed elegante. Note di caprifoglio in fiore, bergamotto e percoca lasciano spazio a una trama fitta di profumi speziati dove spiccano mandorla tostata e sensazioni fumé. All'assaggio ci regala una bella struttura avvolgente. Un'acidità fresca e sapida dona dinamicità al finale persistente di feijoa, pepe bianco e salvia.