



# ATTEMS

## CICINIS 2023



**BEZEICHNUNG:** D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 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 den Colle di Cicinis entspricht.

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.

Die Reifung unseres Collio Sauvignon hat sich im September deutlich beschleunigt. Die am stärksten der Sonne ausgesetzten Terrassen wurden zu Beginn des Monats abgeerntet, während der Großteil der Weinlese Mitte September stattfand. Die Handlese ermöglicht es uns, die besten Trauben auszuwählen, aus denen dann unser bedeutendster Wein entsteht.

**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 - 48 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 7 Monate reift der Wein bei niedrigen Temperaturen und wird keiner malolaktischen Gärung unterzogen.

**ALKOHOLGEHALT:** 13 % Vol.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Von leuchtend strohgelber Farbe, besticht der Cicinis 2023 durch sein komplexes und elegantes Bouquet. Noten von blühendem Geißblatt, Bergamotte und Percoca weichen einer dichten Textur aus würzigen Düften, in denen geröstete Mandeln und rauchige Nuancen dominieren. Bei der Verkostung schenkt er uns eine schöne, vollmundige Struktur. Eine frische, pikante Säure verleiht dem lang anhaltenden Abgang mit Noten von Feijoa, weißem Pfeffer und Salbei Dynamik.