



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2023

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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'année 2023 a commencé par un mois de janvier pluvieux, suivi d'un mois de février froid et sec. Sur les coteaux, la fin de l'hiver et le début du printemps ont été propices à un débourrement des sauvignons conforme à la normale, tandis que dans la plaine il a fallu attendre une semaine de plus.

Le printemps a été marqué par des pluies régulières, qui nous ont bien occupés en ce début de cycle végétatif. Une sélection minutieuse des bourgeons, le maintien des engrais verts sur une plus longue durée et une bonne ventilation par temps sec ont contribué à assurer un bon état sanitaire du vignoble.

L'été a été chaud, sans jamais être torride, avec plusieurs épisodes pluvieux plus ou moins intenses qui ont réhydraté régulièrement le sol.

La chaleur de début septembre a contribué à une maturation homogène de tous les sauvignons, que nous avons récoltés dans toute leur splendeur aromatique et qui nous ont donné des moûts extrêmement odorants.

TERROIR ET PRODUCTION

ORIGINE : Les vignobles sont situés dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia, à une altitude moyenne de 60 m au-dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL : En partie composé de grès d'origine éocène formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années et en partie de sols alluviaux profonds riches en galets.

TAILLE : Guyot simple et double

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 80 q

VENDANGES : À la main, à la mi-septembre

VINIFICATION : Une petite partie de la vendange foulée (15 %) bénéficie d'une courte macération à froid à l'abri de l'oxygène. Le moût issu du pressurage doux des raisins est mis à débourber pendant 24-48 heures. Après soutirage du moût clair commence la fermentation alcoolique à 18-20 °C pendant 15 jours. La vinification se fait en cuves d'acier à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12% Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : À l'œil, il présente une robe d'un jaune paille clair et brillant. Le nez révèle des notes très fraîches de menthe poivrée, de zeste de citron et de groseille à maquereau et surprend par sa profondeur.

Fluide et légère, la bouche du Sauvignon Attems offre des sensations d'agrumes, de pomme Fuji et une finale saline, particulièrement prononcée pour ce millésime.

