



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2024



BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2024

KLIMAVERLAUF:

Der Winter 2024 zeichnete sich durch normale Niederschläge und nicht besonders kalte Temperaturen aus, die bis zur ersten Aprilwoche allmählich anstiegen, als der Austrieb des Sauvignon begann. Im Vergleich zum territorialen Kalender konnten wir den Knospenansatz durch einen späten Schnitt um etwa 10 Tage hinauszögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Das Frühjahr zeichnete sich zunächst durch milde Temperaturen und leicht überdurchschnittliche Niederschläge aus, dann setzte sich das schöne Wetter durch und sorgte für ein stetiges Wachstum der Vegetation.

Juni und Juli waren zwei Monate, in denen der heiße Sommer durch einige wohltuende Regenfälle aufgefrischt wurde, die es den Pflanzen ermöglichten, den August ohne übermäßiges Wasserungleichgewicht zu überstehen.

Die Sauvignon-Trauben des Jahres 2024 wurden zu ganz unterschiedlichen Zeiten geerntet. Die ersten Weinberge bereits Ende August, reich an Zitrusaromen und mit ausgeprägtem Säuregehalt. Die letzten Trauben jenseits der ersten Septemberdekade, ebenso intensiv duftend, aber weicher im Geschmack.

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: ab der dritten August-Dekade bis zur ersten September-Dekade.

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 auf dem edlen Hefetrub.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: DVon strohgelber Farbe mit grünen Reflexen präsentiert sich der Sauvignon Attems mit betörenden Aromen von Buchsbaum, Maiglöckchen und Pomelo. Die im Bouquet wahrgenommene Frische begleitet uns auch, wenn wir am Glas nippen, wobei im leichten Körper dieses Weins die mineralischen Noten und der Abgang von Glyzinie und Bergamotte geradezu explosiv sind.