



# ATTEMS

## SAUVIGNON BLANC 2024



**APPELLATION** : I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2024

**CONDITIONS CLIMATIQUES :**

L'hiver 2024 a été marqué par des précipitations conformes à la normale et des températures peu froides, qui ont augmenté progressivement jusqu'à la première semaine d'avril, quand le débourrement du sauvignon a commencé. Par rapport au reste de la région, nous avons réussi à retarder le débourrement des bourgeons d'une dizaine de jours grâce à une taille tardive, une technique que nous avons adoptée depuis plusieurs années.

Dans un premier temps, le printemps a été marqué par des températures douces et des précipitations légèrement supérieures à la normale, puis le beau temps a pris le dessus, assurant une croissance régulière de la végétation.

Les mois de juin et de juillet ont été marqués par un été chaud ponctué de quelques pluies bénéfiques, qui ont permis à la vigne d'affronter le mois d'août sans déséquilibre hydrique excessif.

En 2024, les raisins de sauvignon ont été récoltés à des moments très différents. Les premières parcelles, riches en arômes d'agrumes et dotées d'une acidité remarquable, ont été vendangées dès la fin du mois d'août et les dernières, tout aussi parfumées mais plus douces en bouche, après la première décade de septembre.

**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** : De la troisième décade d'août à la première décade de 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** : 12,5% Vol.

**NOTES ORGANOLEPTIQUES** : Paré d'une robe jaune paille aux reflets verts, le Sauvignon Attems présente des arômes séduisants de buis, de muguet et de pomélo. Les sensations de fraîcheur perçues au nez accompagnent également la dégustation. De corps léger, ce vin est porté par des notes minérales et une finale de glycine et de bergamote explosives.