



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2024



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

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inverno 2024 è stato caratterizzato da precipitazioni nella norma con temperature non particolarmente fredde, che sono andate però gradualmente aumentando fino alla prima settimana di aprile, quando è cominciato il germogliamento del Sauvignon. Rispetto al calendario del territorio siamo riusciti a ritardare la schiusa delle gemme di circa 10 giorni grazie alla potatura tardiva; tecnica questa che adottiamo ormai da anni.

La primavera è stata caratterizzata da temperature miti ed una piovosità all'inizio leggermente sopra la media poi ha preso il sopravvento il bel tempo, garantendo così una crescita della vegetazione costante.

Giugno e luglio sono stati due mesi dove l'estate calda è stata reidratata da qualche pioggia benefica che ha permesso alle piante di fronteggiare il mese di agosto senza squilibri idrici eccessivi.

Le uve di Sauvignon nel 2024 sono state raccolte in momenti tanto differenti. I primi appezzamenti già a fine agosto, ricchi in profumi agrumati e con delle acidità importanti. Gli ultimi oltre la prima decade di settembre, altrettanto intensamente profumati ma più morbidi al palato.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le pianure ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

TIPOLOGIA SUOLO: in parte composti da arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondali marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

ALLEVAMENTO: Guyot singolo e doppio

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: Impianti del 2002

NOTE TECNICHE

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: dalla terza decade di agosto alla prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: una piccola porzione del pigiato (15%), beneficia di una breve macerazione a freddo, evitando il contatto con l'ossigeno. Il succo ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 18-20°C per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio, mantenendo il vino a basse temperature, evitando quindi la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino, dai riflessi verdi, il Sauvignon Attems presenta dei profumi accattivanti di bosso, mugugno e pomelo. Le fresche sensazioni percepite all'olfatto ci accompagnano anche sorreggiando il bicchiere, dove, nel corpo leggero di questo vino, sono esplosive le note minerali ed il finale di glicine e bergamotto.