



ATTEMS

CICINIS 2024



DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2024

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inverno 2024 è stato caratterizzato da precipitazioni nella norma con temperature miti che poi sono gradualmente aumentate fino alla prima decade di aprile, in cui è cominciato il germogliamento del Sauvignon blanc.

La primavera ha regalato condizioni favorevoli alla vite: qualche pioggia iniziale sopra la media, che ha poi lasciato spazio a un clima stabile e soleggiato favorendo uno sviluppo vegetativo armonico e costante.

I mesi estivi di giugno e luglio si sono distinti per un'alternanza virtuosa tra caldo estivo e piogge ristoratrici. Questo equilibrio ha sostenuto le piante nella fase più intensa della maturazione, permettendo loro di affrontare agosto in assenza di stress idrico.

La vendemmia 2024 ha seguito i ritmi naturali delle terrazze di Sauvignon, raccolte in momenti diversi per cogliere l'essenza di ogni esposizione. Le parcelle più soleggiate sono state vendemmiate a inizio settembre, regalando uve dalla spiccata acidità e intensi sentori agrumati. Gli ultimi appezzamenti, raccolti nella seconda metà del mese, hanno invece donato uve più morbide, ricche di profumi esotici e tropicali.

La raccolta manuale ci consente di selezionare con cura solo i grappoli migliori, dando vita al Cicinis, un Sauvignon Blanc di carattere ed eleganza, che racconta con autenticità la ricchezza del suo territorio.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: Cicinis è il colle terrazzato ai piedi del Monte Calvario (Podgora) nel Collio Goriziano.

TIPOLOGIA SUOLO: sabbie e limo originatisi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' D'IMPIANTO: 6250 piante/ettaro

NOTE TECNICHE

RESA HA: 65 q.li

VENDEMMIA: A mano, in cassetta

VINIFICAZIONE: l'uva, raccolta all'alba, viene pressata intera con la massima delicatezza. Il mosto fiore che ne ricaviamo viene lasciato illimpidire con una decantazione statica per 24 ore. Segue quindi la fermentazione alcolica, che avviene per il 40% in serbatoi in cemento a forma d'uovo, per il 10% in barriques nuove e per il restante 50% in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio.

In questi recipienti il Cicinis affinerà per 7 mesi sulle fecce totali, arricchendo il suo bouquet aromatico e maturando senza svolgere la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 13,5% Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: di un giallo paglierino intenso e brillante, il Cicinis 2024 conquista subito per la sua eleganza olfattiva. Il bouquet è ampio e raffinato: si apre con vivaci sentori di bosso, bergamotto, pompelmo e salvia, che si fondono con sfumature più complesse di mandorla tostata e pietra focaia. Gli aromi dell'affinamento in legno contribuiscono ad armonizzare il profilo aromatico donandogli profondità. All'assaggio rivela un ingresso deciso e vibrante. La struttura è verticale e avvolgente, sostenuta da una fresca acidità e da una sapidità ben integrata, che accompagnano il sorso verso un finale lungo, preciso e persistente.