



ATTEMS

CICINIS 2024



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

KLIMAUERLAUF:

Der Winter 2024 zeichnete sich durch normale Niederschlagsmengen und milde Temperaturen aus, die bis zur ersten Aprildekade allmählich anstiegen, als der Austrieb des Sauvignon Blanc einsetzte.

Das Frühjahr bescherte den Reben günstige Bedingungen: Nach anfänglich überdurchschnittlichen Niederschlägen stellte sich ein stabiles, sonniges Wetter ein, das eine harmonische und konstante Vegetationsentwicklung begünstigte.

Die Sommermonate Juni und Juli zeichneten sich durch einen angenehmen Wechsel zwischen Sommerhitze und erfrischenden Regenfällen aus. Dieses Gleichgewicht unterstützte die Pflanzen in der intensivsten Phase der Reifung und ermöglichte ihnen, den August ohne Wasserstress zu überstehen.

Die Weinlese 2024 folgte dem natürlichen Rhythmus der Sauvignon-Terrassen, wobei die Trauben zu unterschiedlichen Zeitpunkten geerntet wurden, um die Essenz jeder Lage einzufangen. Die sonnigsten Parzellen wurden Anfang September geerntet und lieferten Trauben mit ausgeprägter Säure und intensiven Zitrusaromen. Die in der zweiten Monathälfte geernteten letzten Parzellen lieferten hingegen weichere Trauben mit exotischen und tropischen Aromen.

Die Verlesung von Hand ermöglicht es uns, nur die besten Trauben auszuwählen, aus denen der Cicinis entsteht, ein Sauvignon Blanc mit Charakter und Eleganz, der die ganze Authentizität und den Reichtum seines Terroirs zum Ausdruck bringt.

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Cicinis ist ein terrassenförmiger Hügel am Fuße des Monte Calvario (Podgora) im Collio Goriziano.

BODENBESCHAFFENHEIT: Sand und Schluff, entstanden aus dem Zerfall von Sandsteinfelsen, die lokal als „Ponca“ bezeichnet werden. Diese bildeten sich im Eozän auf dem bereits vorhandenen Meeresboden.

ERZIEHUNG: Guyot

ANBAUDICHTE: 6250 Pflanzen/Hektar

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 65 Doppelzentner

WEINLESE: Von Hand, in Kisten

VINIFIZIERUNG: Die in der Morgendämmerung gelesenen Trauben werden im Ganzen und mit äußerster

Sorgfalt gepresst. Der gewonnene Vorlaufmost wird 24 Stunden lang durch statisches Dekantieren geklärt. Anschließend erfolgt die alkoholische Gärung, die zu 40 % in eiförmigen Zementtanks, zu 10 % in neuen Barrique-Fässern und zu den restlichen 50 % in Barrique-Fässern und Tonneaux-Fässern zweiter und dritter Passage stattfindet.

In diesen Behältern reift der Cicinis 7 Monate lang auf dem Gesamttrub, wodurch sein aromatisches Bouquet bereichert wird und er ohne malolaktische Gärung reift.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 % Vol

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Der Cicinis 2024 hat eine intensive, leuchtende strohgelbe Farbe und besticht sofort durch seine elegante Nase. Das Bouquet ist vielschichtig und raffiniert: Es öffnet sich mit lebhaften Noten von Buchsbaum, Bergamotte, Grapefruit und Salbei, die sich mit komplexeren Nuancen von gerösteten Mandeln und Feuerstein vermischen. Die durch den Ausbau in Holzfässern gewonnenen Aromen tragen zur Harmonisierung des Bouquets bei und verleihen ihm Tiefe.

Am Gaumen zeigt er sich zunächst kräftig und lebendig. Die vertikale und vollmundige Struktur wird von einer frischen Säure und einer gut integrierten Würze getragen, die den Abgang lang, präzise und anhaltend begleiten.