



ATTEMS

CICINIS 2024

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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'hiver 2024 a été marqué par des précipitations conformes à la normale et des températures douces qui ont progressivement augmenté jusqu'à la première décade d'avril, date à laquelle le débourrement du sauvignon blanc a commencé.

La météo du printemps a été favorable à la vigne avec, dans un premier temps, quelques pluies supérieures à la normale, qui ont ensuite laissé place à un temps stable et ensoleillé favorisant un développement végétatif régulier et homogène.

Les mois de juin et de juillet ont été marqués par une alternance vertueuse de chaleur et de pluies bénéfiques. Cet équilibre a été d'un grand soutien pour la vigne dans la phase la plus intense de la maturation, lui permettant d'affronter le mois d'août sans stress hydrique.

Les vendanges de 2024 ont suivi le rythme naturel des terrasses de sauvignon, qui ont été vendangées à des moments différents afin de saisir l'essence de chaque exposition. Les parcelles les plus ensoleillées ont été vendangées début septembre, offrant des raisins à l'acidité marquée et aux arômes intenses d'agrumes. Les dernières parcelles, vendangées lors de la deuxième quinzaine du mois, ont donné quant à elles des raisins plus doux, gorgés d'arômes exotiques et tropicaux.

La récolte manuelle nous permet de sélectionner les meilleures grappes afin de donner vie au Cicinis, un sauvignon blanc élégant et de caractère, qui raconte avec authenticité la richesse de son terroir.

TERROIR ET PRODUCTION :

ORIGINE : Cicinis est une colline en terrasses au pied du mont Calvario (Podgora) dans le Collio Goriziano.

TYPE DE SOL : Sable et limon issus de la décomposition de roches de grès connues localement sous le nom de « Ponca » et qui se formèrent à l'époque éocène sur les fonds marins préexistants.

TAILLE : Guyot

DENSITÉ DES PLANTS : 6 250 pieds/hectare

NOTES TECHNIQUES :

RENDEMENT/HA : 65 q

VENDANGES : À la main, en cassettes

VINIFICATION : Les raisins, récoltés à l'aube, sont pressés entiers en douceur. Le moût obtenu est clarifié par débourage statique pendant 24 heures. Vient ensuite la fermentation alcoolique qui se déroule à 40 % dans des cuves ovoïdes en béton, à 10 % en barriques neuves et à 50 % en barriques et tonneaux de deux et trois vins.

Le Cicinis est élevé sans fermentation malolactique dans ces récipients pendant 7 mois, sur lies totales, afin que son bouquet aromatique s'enrichisse.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : paré d'une robe jaune paille intense et brillante, le Cicinis 2024 séduit d'emblée par son élégance olfactive. Son bouquet ample et raffiné s'ouvre sur des senteurs vives de buis, de bergamote, de pamplemousse et de sauge, qui se mêlent à des nuances plus complexes d'amande grillée et de pierre à fusil. Les arômes d'élevage en fût contribuent à équilibrer son profil aromatique en lui donnant de la profondeur.

En bouche, il se révèle franc et vibrant en attaque. La structure, verticale et enveloppante, est soutenue par une acidité fraîche et une salinité bien intégrée, qui accompagnent la dégustation vers une finale longue, précise et persistante.

