



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2025



DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2025

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2025 ha offerto condizioni climatiche ideali, che hanno consentito di ottenere uve di eccellente qualità.

La primavera, mite e regolare, ha favorito un germogliamento uniforme e una crescita armoniosa della vite. Le temperature medie si sono mantenute intorno ai 18–20°C, con circa 250 mm di pioggia distribuiti in modo omogeneo tra aprile e maggio. Queste condizioni hanno garantito una buona riserva idrica del suolo, un germogliamento e uno sviluppo vegetativo regolari.

Durante l'estate, l'alternanza tra giornate soleggiate e qualche precipitazione providenziale ha sostenuto in modo equilibrato la maturazione dei grappoli. Le temperature massime, comprese tra 28 e 32°C, e le minime intorno ai 15°C, hanno generato escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo l'accumulo di aromi e la sintesi dei composti fenolici negli acini.

Le uve hanno raggiunto una maturazione ottimale, con un pH medio compreso tra 3,1 e 3,3, che ha permesso di preservare freschezza e mineralità nei mosti.

La raccolta è iniziata nella seconda decade di agosto, leggermente in anticipo rispetto alla media, consegnandoci uve perfettamente sane e di grande valore analitico e sensoriale.

La vendemmia 2025 si distingue per vini eleganti, ricchi di aromi e dotati di una straordinaria armonia, capaci di esprimere al meglio le caratteristiche del territorio.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane 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 e, in parte, terreni alluvionali profondi e ricchi di ciottoli.

ALLEVAMENTO: Guyot singolo e doppio

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: Impianti del 2002

NOTE TECNICHE

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: Una quota del pigiato di circa il 15% è sottoposta a una breve macerazione a freddo, svolta in assenza di ossigeno, per favorire un'estrazione aromatica delicata. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene quindi lasciato decantare per 24–48 ore.

La fermentazione alcolica si svolge su mosto limpido e a temperatura controllata di 16–18 °C per circa 15 giorni. La vinificazione avviene esclusivamente in recipienti d'acciaio, mantenendo basse temperature ed evitando la fermentazione malolattica. Segue un affinamento di cinque mesi sulle fecce nobili, periodicamente rimesse in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE: Di colore giallo paglierino con vividi riflessi verdolini, il Sauvignon IGT Attems 2025 si esprime al naso con profumi intensi e seducenti di bosso, mugugno e pomelo, arricchiti da tipiche note varietali di foglia di pomodoro, salvia e frutto della passione.

Le sensazioni fresche e aromatiche percepite all'olfatto si ritrovano con immediatezza anche al palato, dove il corpo snello e agile del vino mette in risalto una spiccata mineralità. Il finale è vibrante e persistente, con eleganti richiami floreali di glicine e sfumature agrumate di bergamotto e lime.