



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 2025

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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Le millésime 2025 a offert des conditions climatiques idéales, qui ont permis de produire des raisins d'excellente qualité.

Le printemps, doux et régulier, a favorisé un débourrement uniforme et une croissance harmonieuse de la vigne. Les températures moyennes se sont maintenues autour de 18-20°C, avec environ 250 mm de précipitations réparties uniformément entre avril et mai. Ces conditions ont garanti de bonnes réserves d'eau dans le sol, un débourrage et un développement végétatif réguliers.

Durant l'été, l'alternance de journées ensoleillées et quelques pluies providentielles a favorisé une maturation équilibrée des grappes. Les températures maximales, comprises entre 28 et 32°C, et les minimales autour de 15°C ont entraîné des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, en favorisant ainsi l'accumulation d'arômes et la synthèse des composés phénoliques dans les grains.

Les raisins ont atteint une maturité optimale, avec un pH moyen compris entre 3,1 et 3,3, ce qui a permis aux moûts de conserver leur fraîcheur et leur minéralité.

Les vendanges ont commencé durant la deuxième décennie d'août, un peu plus tôt que la moyenne, et nous ont donné des raisins parfaitement sains d'une grande valeur analytique et sensorielle.

La vendange 2025 se distingue par ses vins élégants, riches en arômes et dotés d'une extraordinaire harmonie, capables d'exprimer au mieux les caractéristiques du terroir.

TERROIR ET PRODUCTION

ORIGINE : Les vignobles sont situés dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia, à une altitude moyenne de 60 m au-dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL : En partie composé de grès d'origine éocène formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années et en partie de sols alluviaux profonds riches en galets.

TAILLE : Guyot simple et double

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 80 q

VENDANGES : première décennie de septembre

VINIFICATION : Environ 15 % des raisins pressés subissent une brève macération à froid, réalisée en l'absence d'oxygène, afin de favoriser une extraction aromatique délicate. On laisse ensuite le moût obtenu par pressurage doux des raisins décanter entre 24 et 48 heures. La fermentation alcoolique a lieu sur du moût clair à une température contrôlée de 16 à 18 °C pendant environ 15 jours. La vinification s'effectue exclusivement dans des cuves inox, à basse température, en évitant la fermentation malolactique. S'ensuit un affinage de cinq mois sur les lies fines, régulièrement remises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : de couleur jaune paille avec de vifs reflets verdâtres, le Sauvignon IGT Attems 2025 s'exprime au nez par des arômes intenses et séduisants de buis, de muguet et de pomelo, rehaussés de notes variétales typiques de feuille de tomate, de sauge et de fruit de la passion. Les sensations fraîches et aromatiques perçues au nez se retrouvent immédiatement en bouche, où la structure fine et agile du vin souligne une minéralité marquée. La finale est vibrante et persistante, avec d'élégantes notes florales de glycine et des nuances acidulées de bergamote et de citron vert.

