



ATTEMS

CICINIS 2025



DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2025

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2025 è stata caratterizzata da condizioni climatiche particolarmente favorevoli, che hanno permesso di ottenere uve di elevata qualità. La primavera, contraddistinta da un clima mite e stabile, ha favorito un germogliamento omogeneo e uno sviluppo vegetativo equilibrato della vite. Le temperature medie si sono attestate tra i 18 e i 20°C, mentre tra aprile e maggio sono caduti circa 250 mm di pioggia, distribuiti in maniera regolare. Queste condizioni hanno assicurato un'adeguata disponibilità idrica del terreno, sostenendo un germogliamento uniforme e una crescita vegetativa ottimale. Nel corso dell'estate, l'alternanza di giornate soleggiate e precipitazioni ben distribuite ha accompagnato la maturazione dei grappoli in modo graduale ed equilibrato. Le temperature massime, comprese tra 28 e 32°C, e le minime intorno ai 15°C hanno determinato significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo l'accumulo delle sostanze aromatiche negli acini. Le uve perfettamente sane, al momento della raccolta, erano caratterizzate da eccellenti parametri analitici e sensoriali. Ci hanno permesso di ottenere dei mosti con la tipica freschezza e mineralità, premessa d'obbligo, per ottenere un Cicinis dalle caratteristiche uniche. La vendemmia 2025 si è svolta seguendo i naturali tempi di maturazione delle terrazze di Sauvignon, raccolte in epoche differenti per valorizzare le peculiarità di ciascuna esposizione. Le parcelle più esposte al sole sono state vendemmiate all'inizio di settembre, offrendo uve caratterizzate da una vivace acidità e da intensi aromi agrumati. Gli ultimi appezzamenti, raccolti nella seconda metà del mese, hanno invece fornito uve più mature, contraddistinte da note esotiche e tropicali e da una maggiore morbidezza. La raccolta esclusivamente manuale permette di selezionare con attenzione i grappoli migliori, dando origine al Cicinis, un Sauvignon Blanc di grande personalità ed eleganza, capace di esprimere con autenticità la ricchezza e l'identità del territorio da cui nasce.

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 8 mesi sulle fecce totali, arricchendo il suo bouquet aromatico e maturando senza svolgere la fermentazione malolattica.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino intenso e luminoso, il Cicinis 2025 si distingue fin dal primo impatto per il suo profilo olfattivo elegante e complesso. Al naso emergono inizialmente note di foglia di pomodoro, scorza di lime e pompelmo rosa, accompagnate da delicati richiami di sambuco ed erbe aromatiche mediterranee. Il bouquet si arricchisce poi di leggere sensazioni fumé, mentre il sapiente affinamento in legno conferisce maggiore armonia, complessità e profondità aromatica. Al palato l'ingresso è fresco e dinamico, con una struttura raffinata e ben definita. L'acidità, viva e perfettamente bilanciata, si integra con una piacevole mineralità, donando tensione e slancio al sorso. Il finale è lungo, elegante e persistente, con un ritorno di note agrumate che ne esaltano l'equilibrio e l'identità territoriale.