ATTEMS

ATTEMS BREZICH 2021

DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Cabernet riserva 2021

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inverno 2021 è stato caratterizzato da un paio di settimane, in gennaio e febbraio, in cui le temperature minime sono rimaste stabilmente al di sotto di 0°C, contribuendo a ritardare il risveglio vegetativo. Il mese di marzo è stato un mese mite. Il germogliamento del Cabernet franc è iniziato con una settimana di ritardo rispetto alla media storica e le prime fasi vegetative sono state rallentate da un maggio freddo con giornate piovose.

Il mese di giugno, invece, ha stimolato una rapida crescita della vegetazione, che ha sviluppato una corretta superficie fogliare.

Luglio ed agosto sono stati mesi caratterizzati da rilevanti escursioni termiche, con piogge sufficienti ad idratare e mantenere un corretto sviluppo vegeto-produttivo in tutte le varietà.

La vendemmia 2021 del Brezich è avvenuta nella seconda decade di settembre, permettendoci di raccogliere le uve a perfetta maturazione.

Quest'annata, nelle uve a bacca nera, si è distinta per una perfetta armonia tra la componente aromatica e la componente strutturale e polifenolica delle uve.

TERRITORIO E PRODUZIONE

PROVENIENZA: impiantato per l'85% a Cabernet franc e per il 15% a Carmenére.

TIPOLOGIA SUOLO: il suolo è caratterizzato dalla presenza della "ponca", una stratificazione di marne e arenarie marina di epoca eocenica

ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' IMPIANTI: 5555 piante per ettaro

NOTE TECNICHE

RESA HA: 60 q.li

VENDEMMIA: a mano, in cassetta

VINIFICAZIONE: le uve, vendemmiate manualmente, sono state conferite in cantina per seguire con la diraspatura e leggera pigiatura degli acini. A questo punto il pigiato è stato trasferito in vasche di acciaio per la fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata. Durante la fermentazione alcolica sono stati effettuati dei rimontaggi e delle follature, in modo da bagnare le bucce e favorire l'estrazione del colore e di tutte le sostanze fenoliche desiderate.

Alla fine della fermentazione alcolica, durata circa due settimane, si è proceduto alla separazione delle bucce dal vino e, quest'ultimo, è stato lasciato riposare per qualche mese in acciaio per svolgere naturalmente la fermentazione malolattica.

Alla fine di questa fase, il vino è stato trasferito in barriques di rovere francese di secondo e primo passaggio, dove è avvenuto l'affinamento per i 24 mesi successivi.

L'affinamento in legno è stato seguito da un affinamento in bottiglia di ulteriori 24 mesi, il quale ha permesso al vino di esprimere il massimo delle sue potenzialità.

GRADI ALCOLICI: 13,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Brezich 2021 si presenta con un meraviglioso colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso, il bouquet è molto ampio e complesso, spaziando tra note di frutta matura, frutti rossi di bosco, pepe e violetta, ma con un elegante sottofondo erbaceo e balsamico sempre presente. L'affinamento in rovere francese aggiunge aromi terziari di liquirizia, cioccolato, cuoio ed eleganti note speziate.

Al palato Brezich risulta avvolgente, caldo, rotondo e ben strutturato, sempre supportato da un'ottima freschezza. Il finale è lungo e persistente, con una sensazione vellutata ed elegante.