



ATTEMS

CICINIS 2017

APPELLATION : D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2017

CONDITIONS CLIMATIQUES : Après un mois de janvier au cours duquel le rude hiver frioulan s'est fait sentir, le printemps est arrivé plus tôt que d'habitude. Les températures ont commencé à monter dès la fin de février, contribuant à un débourrement rapide des cépages les plus précoces. Naturellement, les terrasses les plus élevées de la colline ont été les premières à débourrer, suivies par le reste du vignoble. Au début du printemps, les variations de température ont mis la vigne à rude épreuve, notamment avec l'arrivée du froid à la fin du mois d'avril et en mai. Par rapport à d'autres secteurs du nord-est de l'Italie, les vignobles d'Attems ont été largement épargnés par ce début de saison difficile grâce à la configuration géographique du lieu et aux bois qui entourent et protègent nos vignobles. À la fin du printemps, la hausse rapide des températures a revigoré la vigne qui a commencé à fleurir autour du 1er juin, soit un mois après la floraison des engrais verts semés à l'automne 2016. Les engrais verts sont désormais une technique agronomique essentielle et reconnue adoptée par notre domaine.

En juin, le temps a été modérément chaud, avec des précipitations conformes aux années précédentes. L'été chaud de 2017 a été caractérisé par de rares précipitations, mais les deux épisodes orageux qui ont concerné le Frioul en juillet ont apporté un répit bien nécessaire aux vignobles d'Attems.

Le sauvignon blanc destiné au Cicinis a été récolté en partie fin août et en partie à la mi-septembre. Les dates des vendanges ont été fixées sur la base d'une dégustation régulière des baies, un aspect essentiel afin de garantir l'expression aromatique la plus aboutie du sauvignon dans ce vignoble spécifique.

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/ha

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 65 q

VENDANGES : À la main, en cagettes

VINIFICATION : Les raisins, récoltés à l'aube, sont pressés entiers en douceur. Le moût obtenu est clarifié par débouillage statique pendant 48 heures. Vient ensuite la fermentation alcoolique qui se déroule à 45 % dans nos cuves ovoïdes en ciment, dédiées à ce vin, et à 55 % en barriques et tonneaux. L'élevage se fait dans ces derniers, sur lies totales, jusqu'à ce que le Cicinis soit prêt à être mis en bouteille.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : La robe est d'un jaune paille pâle très élégant avec de beaux reflets verts. Le nez est d'emblée énergique avec des sensations de thym, d'ortie et de feuille de sauge classique. S'ensuit un déferlement de fleurs de genêt et de sureau qui domine le fond épicé aux accents délicats de vanille et de gingembre. La bouche est d'une sapidité enveloppante avec des notes fraîches d'agrumes et de feuille de tomate. La finale dense et longue est typique des meilleurs vins blancs issus de la Ponca del Collio.

