



ATTEMS

CICINIS 2018

APPELLATION : D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2018

CONDITIONS CLIMATIQUES : Janvier et février ont été marqués par des précipitations très fréquentes et des températures fluctuantes, avec un mois de janvier plus chaud que la normale. Après un mois de mars ordinaire qui a connu deux vagues de froid, nous avons enregistré le mois d'avril le plus chaud de ces 10 dernières années, ce qui a favorisé un débourrement régulier et vigoureux de tous les cépages, aussi bien sur la colline que dans la zone alluviale. L'approvisionnement en eau en avril et en mai a été régulier, permettant le développement des inflorescences plus tôt que d'ordinaire. Les précipitations de juin, suivies d'un mois de juillet chaud et sec, ont assuré un grossissement des baies régulier et une véraison quelque peu en avance. La réfraction de la lumière et la brise marine de l'Adriatique ont renforcé l'efficacité des feuilles et assuré une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, influençant de manière décisive le développement des précurseurs aromatiques et des autres paramètres de maturation du raisin. Les vendanges du sauvignon blanc n'ont été fixées qu'après dégustation attentive des raisins. Les terrasses de la colline de Cicinis mûrissent à des moments différents en fonction de leur emplacement et de leur orientation, c'est pourquoi en 2018 nous avons procédé, comme les années précédentes, à des vendanges échelonnées qui ont commencé le 22 août et ont duré jusqu'aux dix premiers jours de septembre.

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/hectare

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 70 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. Pendant ces 9 mois, le vin est élevé à basse température sans fermentation malolactique.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Avec ce millésime, le Cicinis offre un tableau aux belles teintes vertes allant des reflets de sa robe dans le verre aux essences perceptibles au nez. Son bouquet s'ouvre sur d'élégantes notes de sauge, de menthe et de buis. Viennent ensuite des nuances intrigantes de bergamote et des sensations épicées de vanille et de poivre blanc. La bouche est vibrante grâce à une acidité verticale qui rehausse les notes d'agrumes et équilibre harmonieusement les perceptions plus douces de pain grillé et d'amande. La finale est dominée par la grande saveur de ce vin aux touches salines et d'épices méditerranéennes.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.