



ATTEMS

CICINIS 2019

APPELLATION : D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2019

CONDITIONS CLIMATIQUES : En raison d'un début de printemps très sec, le sauvignon destiné au Cicinis a débouillé plus tard que les années précédentes. La taille tardive, une technique agronomique que nous appliquons depuis des années, a également contribué à retarder le débournement protégeant la vigne contre les gelées tardives. Un mois de mai froid a ralenti encore davantage les premiers stades de développement des jeunes pousses, décalant de fait tous les stades phénologiques d'une dizaine de jours. La floraison de ce sauvignon, qui s'est achevée à la mi-juin, a été marquée par une belle météo et des températures sans excès. Ces conditions climatiques favorables ont permis un développement idéal des raisins tout juste formés. Dans la région de Gorizia, l'été 2019 a été marqué par le beau temps et des précipitations bien réparties qui ont réhumidifié le sol pendant les mois les plus chauds de juillet et d'août. Les premiers raisins destinés au Cicinis 2019 ont été vendangés le 28 août, à l'aube, en cagettes comme à l'ordinaire, et les derniers le 18 septembre. L'échelonnement des vendanges sur plusieurs jours, fixés après analyse organoleptique minutieuse dans la vigne, permet d'obtenir un vin à l'arôme et au goût très complexes.

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 : 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 °C dans nos cuves ovoïdes en ciment, dédiées à ce vin, et à 55 °C 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 10 mois, le vin est élevé à basse température sans fermentation malolactique.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Dans le verre, le Cicinis 2019 présente des reflets vert vif, une nuance que l'on retrouve dans les arômes de sauge, de menthe poivrée et de buis qui ouvrent le bouquet extrêmement complexe de ce vin. Une pointe chateuresque de torrification et de caramel sublime les sensations d'agrumes, notamment de pamplemousse rose et de bergamote. La magnifique acidité, parfaitement intégrée, donne une sensation rétronasale persistante de fruits tropicaux. La finale est longue et saline.

