



# ATTEMS

## CICINIS 2020



**APELLATION :** D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2020

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** L'hiver 2020 a été très équilibré, sans températures excessivement basses. Le mois de mars doux semblait laisser entrevoir la possibilité d'un débourrement précoce, le sol se réchauffant rapidement et stimulant la reprise végétative, cependant, contrairement aux prévisions, le débourrement du sauvignon a été conforme à la normale.

Les mois d'avril et de mai ont été plutôt secs, ce qui a permis aux jeunes pousses de sauvignon blanc de se développer régulièrement. La floraison des inflorescences s'est achevée début juin.

Juin a été le mois le plus pluvieux de l'été mais, grâce aux courants d'air constants dans nos vignobles et aux effeuillages en pré-fermeture de la grappe, nous avons créé un microclimat favorable autour de la grappe, assurant une floraison parfaite et la formation des jeunes grappes.

Le bon équilibre hydrique en juillet et en août, avec des précipitations régulières alternées avec des périodes sèches, sans excès, a permis un équilibre idéal entre les sucres et les acides organiques dans les grappes en cours de maturation.

Les vendanges du sauvignon destiné au Cicinis ont commencé le 27 août, aux heures les plus fraîches de la matinée. Cette année, les grappes étaient lâches avec une peau épaisse et croquante. Les vendanges ont continué les jours suivants, chaque portion de la colline n'étant vendangée qu'après avoir atteint son expression aromatique maximale.

### 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 24 heures. Vient ensuite la fermentation alcoolique qui se déroule à 50 % dans nos cuves ovoïdes en ciment, dédiées à ce vin, à 10 % en barriques neuves et à 40 % en barriques et tonneaux de deux et trois vins. 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 :** Paré d'une robe jaune paille, le Cicinis 2020 est un vin qui affiche d'emblée des arômes enveloppants d'agrumes, de papaye et une note de sauge caractéristique. S'ensuivent des touches de vanille, de moka et un crescendo de buis et de jasmin. La bouche séduit par son équilibre entre acidité fraîche et texture enveloppante. La finale dévoile des notes de citron vert, de mûre blanche et la sensation saline typique des vins du Collio Goriziano.

