



# ATTEMS

## CICINIS 2022

**APPELLATION** : D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2022

**CONDITIONS CLIMATIQUES :**

L'hiver 2022 a été sec avec de rares précipitations et des températures peu froides, qui ont progressivement augmenté faisant débourrer le sauvignon entre les 10 et 20 avril en fonction de l'exposition des vignes en terrasses. Par rapport au reste de la région, le débourrement a commencé 10 jours plus tard grâce à une taille effectuée juste avant le débourrement, une pratique agronomique utile que nous avons adoptée depuis plusieurs années.

Le printemps a été marqué par des températures douces et une belle météo, ce qui a permis une croissance constante de la végétation.

À partir du 25 mai, les inflorescences de sauvignon blanc se sont développées rapidement sur les coteaux.

Les mois de juin et de juillet ont été marqués par un été chaud ponctué de quelques pluies bénéfiques, qui ont permis à la vigne d'affronter le mois d'août sans déséquilibre hydrique majeur. Le travail du sol et les écimages opportuns de la haie foliaire ont contribué à maintenir un excellent équilibre végétatif et productif, évitant tout phénomène indésirable de stress hydrique pour un cépage aussi sensible que le sauvignon blanc. La « ponca », qui compose les sols du vignoble Cicinis, est très drainante en surface et retient l'eau en profondeur, une ressource précieuse pour la vigne lors des étés chauds. Ce terroir unique nous a permis d'obtenir en 2022 des mouûts riches en arômes et en sucres et un très bel équilibre des acides de nos raisins.

**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** : 13,5 % Vol.

**NOTES ORGANOLEPTIQUES** : À l'œil, il présente une classique robe jaune paille aux reflets verts. Après agitation, il révèle des senteurs de bourgeons de buis, de groseille à maquereau et de goyave, puis des arômes surprenants et complexes de rose blanche et de zeste de cédrat ponctués de notes d'épices et de pain grillé. Bien structuré, le millésime 2022 se caractérise par une texture enveloppante et une acidité équilibrée. La finale dévoile une saveur minérale caractéristique accompagnée de notes d'agrumes. Sa persistance remarquable témoigne de l'excellent potentiel de garde de ce millésime.

