



ATTEMS

CICINIS 2023



APPELLATION : D.O.C. Collio Sauvignon Blanc 2023

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'année 2023 a commencé par un mois de janvier pluvieux, suivi d'un mois de février froid et sec. La fin de l'hiver et le début du printemps ont été propices à un débourrement du vignoble Cicinis conforme à la normale.

Le printemps a été marqué par des pluies régulières, qui nous ont bien occupés en ce début de cycle végétatif. Une sélection minutieuse des bourgeons, le maintien des engrais verts sur une plus longue durée et une bonne ventilation par temps sec ont contribué à assurer un bon état sanitaire du vignoble.

L'été a été chaud, sans jamais être torride, avec plusieurs épisodes pluvieux plus ou moins intenses qui ont réhydraté régulièrement le sol.

La maturation du Collio Sauvignon s'est nettement accélérée en septembre. Les terrasses les plus ensoleillées ont été vendangées au début du mois, tandis que le gros de la récolte a eu lieu à la mi-septembre. Les vendanges manuelles nous ont permis de sélectionner les meilleures grappes destinées à notre vin phare.

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 24-48 heures. Vient ensuite la fermentation alcoolique qui se déroule à 40 % dans nos cuves ovoïdes en ciment, dédiées à ce vin, à 10 % en barriques neuves et à 50 % 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 7 mois, le vin est élevé à basse température sans fermentation malolactique.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Paré d'une robe d'un jaune paille éclatant, le Cicinis 2023 retient l'attention par son bouquet complexe et élégant. Des notes de chèvrefeuille en fleurs, de bergamote et de pêche percoca laissent place à une palette dense de senteurs épicées marquées par l'amande grillée et des touches fumées. En bouche, il offre une structure enveloppante et fine. Une acidité fraîche et savoureuse dynamise la finale persistante de feijoa, de poivre blanc et de sauge.

