



ATTEMS

SAUVIGNON 2019

DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Sauvignon 2019

ANDAMENTO STAGIONALE: I nuovi germogli di Sauvignon nel 2019 sono iniziati a sbocciare l'11 Aprile nelle colline più soleggiate, in leggero ritardo rispetto alla media storica: una primavera con scarse precipitazioni e un Maggio freddo hanno infatti spostato tutte le fasi fenologiche di una decina di giorni. Il Sauvignon, che è un vitigno particolarmente resistente alle basse temperature, ha rapidamente ripreso vigore arrivando a fiorire attorno al 10 Giugno, in una settimana ventilata e caratterizzata dal clima mite. L'estate 2019 si è contraddistinta, nel goriziano, per il bel tempo con delle precipitazioni ben distribuite, che hanno reidratato il terreno nei mesi più caldi di Luglio e Agosto.

La vendemmia è entrata nella fase più intensa dalle prime giornate di Settembre, ma, come è nostra consuetudine, abbiamo raccolto alcune piccole parcelle di Sauvignon Blanc già alla fine d'Agosto: questi mosti sono più ricchi in acido malico rispetto alla media. L'annata più tardiva degli ultimi anni ci ha permesso di beneficiare delle temperature mattutine basse di fine estate, che ci hanno regalato mosti ricchi in precursori aromatici. Abbiamo preservato con estrema cura fino all'imbottigliamento l'aromaticità del vino, in un'annata che presentava mosti già estremamente profumati.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO: in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro.

ALLEVAMENTO: Guyot singolo e doppio.

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002.

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 85 q.li

VENDEMMIA: a mano, da fine Agosto a metà Settembre.

VINIFICAZIONE: una piccola porzione del pigiato (15%), beneficia di una breve macerazione a freddo riparato dall'aria. Il succo ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a 18°C per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio, mantenendo il vino a basse temperature, evitando quindi la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: il colore si caratterizza per la sfumatura verde, il bouquet è intensissimo con bosso, ginestra, menta e sensazioni più esotiche di guava e ananas. Come di consuetudine al palato è slanciato, caratteristico, con un persistente finale di agrumi e una sapidità marina.

