

Cicinis 2025, il nuovo volto del Sauvignon Blanc di Attems

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Settembre 2026



Attems presenta Cicinis 2025, Sauvignon Blanc in purezza nato sulle terrazze del colle di Podgora, nel Collio Goriziano. L'annata, favorita da un clima equilibrato, ha regalato uve fresche e aromatiche. La vinificazione, tra cemento, barrique e tonneaux, e otto mesi sulle fecce totali, danno vita a un vino elegante, minerale e persistente, espressione autentica del territorio.

Attems presenta **Cicinis 2025**, il nuovo millesimo del vino simbolo della Tenuta: un **Sauvignon Blanc in purezza, coltivato in un unico vigneto**, espressione della freschezza, la profondità e l'identità del Collio Goriziano.

Cicinis nasce sulle pendici dell'omonimo colle terrazzato ai piedi del Monte Calvario, a Podgora. Qui le viti affondano le

radici nella **Ponca**, il suolo caratteristico del Collio, composto da sabbie e limo derivati dalla disgregazione di antiche rocce arenarie di origine marina. L'esposizione delle terrazze, la natura del terreno e le significative escursioni termiche contribuiscono a definire un **vino elegante e riconoscibile, in cui freschezza, mineralità e complessità aromatica trovano un equilibrio naturale.**

La vendemmia 2025

L'annata 2025 è stata caratterizzata da condizioni climatiche particolarmente favorevoli. Una primavera mite e stabile, con temperature medie tra i 18 e i 20°C e circa 250 mm di pioggia tra aprile e maggio, ha favorito un germogliamento omogeneo e uno sviluppo vegetativo equilibrato.

Durante l'estate, giornate soleggiate e precipitazioni ben distribuite hanno accompagnato una maturazione graduale. Le temperature massime tra i 28 e i 32°C e le minime intorno ai 15°C hanno generato significative escursioni termiche, favorendo la concentrazione aromatica delle uve.

La vendemmia ha seguito i naturali tempi di maturazione delle diverse terrazze di Sauvignon. Le parcelle più esposte al sole sono state vendemmiate all'inizio di settembre, offrendo uve dalla vivace acidità e dagli intensi aromi agrumati. Gli ultimi appezzamenti, raccolti nella seconda metà del mese, hanno invece apportato note più mature, esotiche e tropicali, insieme a una maggiore morbidezza.

Vinificazione e note organolettiche

Le uve, raccolte a mano all'alba, vengono pressate intere con la massima delicatezza. Dopo una decantazione statica di 24 ore, **la fermentazione alcolica avviene per il 40% in serbatoi di cemento a forma d'uovo, per il 10% in barrique nuove e per il restante 50% in barrique e tonneaux di secondo e terzo passaggio.**

Il vino affina quindi per otto mesi sulle fecce totali, senza svolgere la fermentazione malolattica. Una scelta che ne preserva tensione e freschezza, mentre l'affinamento nei diversi recipienti contribuisce ad ampliare il bouquet e a donare armonia e profondità.

Cicinis 2025 si presenta di colore giallo paglierino intenso e luminoso. Al naso si apre con note agrumate di scorza di lime e pompelmo rosa, accompagnate da richiami di sambuco, erbe aromatiche mediterranee e leggere sensazioni fumé.

Al palato l'ingresso è fresco e dinamico. La struttura è raffinata e ben definita, sostenuta da un'acidità viva e da una piacevole mineralità. Il finale è lungo, elegante e persistente, con un ritorno di note agrumate che ne sottolinea l'equilibrio e l'identità territoriale.

Punti chiave

- 1. Cicinis 2025 nasce da un unico vigneto terrazzato sul Collio, coltivato su terreno di Ponca.**
- 2. L'annata 2025 ha offerto un clima favorevole, con forti escursioni termiche che hanno esaltato gli aromi.**
- 3. La vinificazione unisce cemento a forma d'uovo, barrique nuove e legni di secondo e terzo passaggio.**
- 4. L'affinamento di otto mesi sulle fecce totali dona struttura, complessità e freschezza al vino.**
- 5. Al palato il vino si distingue per acidità viva, mineralità e un finale lungo e persistente.**