Attems Sauvignon Blanc Cicinis Collio Doc, nel cuore del Friuli

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Aprile 2022


CICINIS
CICINIS
2020
COLLIO
DOC
ATTEMS

Cicinis è considerato un classico del territorio e il vino simbolo di Attems. L'azienda si trova proprio nel cuore del Friuli e racchiude in sé un territorio unico e una cantina concepita per valorizzare al massimo il frutto della vigna: così nascono dei vini perfetta espressione di un terroir autentico come quello friulano. **Dal 2000 la tenuta è di proprietà della famiglia Frescobaldi** che continua a guidarla nel rispetto delle sue intrinseche peculiarità.

Attems si estende nel comprensorio del **Collio Goriziano,** la parte più orientale della regione. Questo territorio collinare, esposto a sud e protetto dai venti freddi del nord dalla cerchia delle Prealpi Giulie, è da sempre un'area particolarmente vocata alla viticoltura tanto che, alla fine dell'Ottocento, f**u una delle prime regioni viticole italiane ad aver introdotto e valorizzato, accanto alla varietà autoctona della Ribolla Gialla, altri nobili vitigni quali Sauvignon, Pinot Grigio e Chardonnay,** coltivati nei 44 ettari di vigneti ad un'altitudine media di 130 metri s.l.m.

Il Sauvignon Blanc da cui nasce Cicinis cresce nella zona denominata **Collio**, in particolare sull'omonimo colle, Cicinis, ai piedi del Monte Calvario (Podgora), il cui suolo principale è la "ponca", di origine marina, la sua composizione risale a milioni di anni fa ed è costituita da arenarie, sabbia e limo, con alternanze di marna. Si tratta di un **terreno perfetto per la viticoltura,** dona infatti caratteristiche aromatiche uniche al vino ed una spiccata sapidità. La collina su cui è stato messo a dimora il vigneto Cicinis trae giovamento dalla luce riflessa dal vicino Mare Adriatico, dalle **fresche brezze che giungono dall'arco alpino,** poco distante e dai boschi, tutti elementi che caratterizzano il clima di questa area e che si ritrovano nella complessa aromaticità del sorso.

A raccontare Cicinis è Daniele Vuerich, enologo dell'azienda, volto giovane, dinamico, con un curriculum di grande esperienza: "nel bicchiere si presenta con un colore giallo

paglierino, limpido ed elegante con riflessi vegetali che si ritrovano poi nel suo bouquet composito con sentori di salvia, menta e bosso seguiti da note avvolgenti di agrumi e papaya, a seguire le sensazioni speziate di vaniglia, moka e fiori bianchi. Al palato è vibrante, grazie a un'acidità verticale che esalta le note agrumate e bilancia armoniosamente le percezioni di pane tostato e mandorla. **Nel finale emergono accenni di lime, mora bianca e l'inconfondibile sensazione sapida dei vini che nascono nel Collio goriziano, che amiamo e tuteliamo ogni giorno".**

NOTE DI VENDEMMIA: L'ANNATA 2020

L'inverno 2020 è stato molto equilibrato, senza mai raggiungere temperature troppo basse. **Un marzo mite lasciava presagire un possibile inizio germogliamento anticipato, con il terreno che, riscaldandosi rapidamente, ha stimolato la ripresa vegetativa.** Contrariamente alle previsioni i Sauvignon hanno germogliato in linea con la media storica.
I mesi di maggio ed aprile, piuttosto asciutti, hanno fatto sviluppare con regolarità i giovani germogli di Sauvignon Blanc, la fioritura è terminata i primi di giugno, che poi è stato il mese più piovoso dell'estate, ma, grazie alle correnti d'aria che hanno costantemente ventilato i vigneti ed alle tempestive sfogliature in pre-chiusura grappolo, si è avuto un **microclima ideale che ha garantito la perfetta fioritura e la conseguente formazione dei giovani grappoli.**
Il corretto bilanciamento idrico dei mesi estivi, con regolari piogge alternate a periodi asciutti, ha contribuito a mantenere, un ideale bilanciamento tra zuccheri ed acidi organici.
La raccolta del Sauvignon Blanc è iniziata il 27 agosto: grappoli spargoli con una buccia spessa e croccante. Il raccolto è proseguito nel pieno rispetto dei tempi di maturazione di ogni singola porzione del colle, vendemmiata al raggiungimento della massima espressione aromatica.

NOTE TECNICHE

L’uva, raccolta all’alba, è stata pressata intera, con la massima delicatezza. **Il mosto fiore che se ne ricava viene lasciato illimpidire con una decantazione statica, per 24 ore.** Segue quindi la fermentazione alcolica che avviene per il 50% nei serbatoi in cemento a forma d’uovo, esclusivamente dedicati a questo vino, per il 10% in barrique nuove e per il restante 40% in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio. **Questi saranno i recipienti nei quali il Cicinis affinerà, arricchendosi grazie alla permanenza sulle fecce totali,** fino alla preparazione del vino all’imbottigliamento. Durante questi 9 mesi, il vino matura a basse temperature, non svolgendo la fermentazione malolattica.