

# DRINKS.

## Frescobaldi Attems Cicinis Collio DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407800
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Frioul-Vénétie Julienne
Embouteilleur	Attems, Via Aquileia 30, 34070 Capriva del Friuli, Italia
Marque	Attems
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	9 mois
Dégustation	Avec de la bergamote, du citron, du melon, de la pêche, de l'ananas, de la vanille, du bois de chêne, du poivre blanc, des herbes, du pain grillé, des amandes, du miel et un subtil goût salé.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2018
En accord avec	volaille, légumes, porc

## Description

Depuis 2000, le domaine d'Attems, situé dans le Collio, près de la frontière italo-slovène, appartient à la société Marchesi Frescobaldi Soc. Agr. S.r.l., qui gère plusieurs domaines en Italie avec un sens de la tradition, de l'innovation et de la créativité. Le vin Sauvignon Blanc "Cicinis" est le produit phare de la cave - il est produit à partir de raisins provenant du vignoble unique en terrasse du même nom, au pied du Monte Calvario. Après la récolte manuelle aux premières heures du matin, les raisins sont soigneusement pressés. Le moût est ensuite fermenté à 55% dans des barriques et des tonneaux. Pour les 45% restants, l'équipe de la cave utilise des cuves en béton de forme ovoïde, exclusives à ce vin. La forme et le matériau de ces œufs en béton favorisent les courants de convection, qui transportent les levures du fond de la cuve de fermentation vers le haut, ajoutant ainsi de la complexité au vin. Après la fermentation, le Cicinis repose dans les mêmes cuves à basse température pendant environ neuf mois. Avec son bouquet aromatique, crémeux et vif, le Sauvignon Blanc est idéal pour accompagner les plats copieux à base de porc, les plats de poulet savoureux, les spécialités de légumes et les soupes de pois, de lentilles ou de haricots.