

# Marjan Simčič

Slovenia - Zegla - Dobrovo



**Proprietà / Fondatori** Famiglia Simčič / Josef Simčič

**Inizio Attività** 1860

**Vitivinicultura** Tradizionale / Biologica

**Ettari** 18

**Bottiglie prodotte** 130.000

## CABERNET-SAUVIGNON GORIŠKA BRDA

**100% Cabernet Sauvignon**

**Zona di produzione:** Brda - Slovenia

**Terreno:** marna, scisto e arenaria (flysch o roccia marnosa)

**Vendemmia:** manuale, tardo agosto

**Vinificazione:** classica fermentazione a contatto con le bucce, con lieviti naturali per 14 giorni in vasca di acciaio inossidabile (fermentatore)

**Affinamento:** otto mesi, il 70% in vasche di acciaio inossidabile e il 30% in botti di rovere da 225 litri (barrique). Affinamento in bottiglia per almeno un mese

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Profumo:** ribes nero fresco, prugna e altri frutti di bosco scuri. Si percepiscono anche accenni di erbe

**Sapore:** Al palato presenta un'abbondanza di frutti di bosco; in primo piano più riconoscibili sono le note di lampone e ciliegia scura. I tannini sono appena percettibili. È fresco, molto gradevole, morbido e bevibile - un vino con un gran bel retrogusto

**Grado Alcolico:** 12,5% vol



Nel 1988 Marjan Simčič, insieme alla moglie Valerija, prende le redini dell'azienda di famiglia le cui origini risalgono al 1860, e fin da subito si adopera a creare una cantina nuova e moderna adatta ai vini di alta qualità. I 18 ettari di vigneti condotti (alcuni dei quali vecchi di oltre 55 anni) sono ubicati nell'area del Collio Goriziano, al confine tra Italia e Slovenia, area che offre condizioni climatiche ideali per la crescita delle viti grazie all'aria marina calda che proviene dalla pianura friulana ed al riparo che le Alpi Giulie e l'altopiano di Ternova creano contro il freddo montano. Il terreno costituito da spessi strati di marne e arenarie è infatti ideale per la coltivazione della vite. Tre le linee di vini: i classici prodotti dalle vigne più giovani, la Selection prodotta grazie alla selezione dei migliori grappoli raccolti dalle vigne più vecchie, vini non filtrati che vengono messi sul mercato dopo un invecchiamento compreso tra i due ed i quattro anni. Infine gli Opoka, prodotti solo nelle ottime annate ed in quantità limitate commercializzati dopo una maturazione da 22 a 36 mesi in barili dei migliori legni e dopo essere travasati ed imbottigliati mediante la sola procedura di decantazione, senza alcuna filtrazione.