

# Marjan Simčič

Slovenia - Zegla - Dobrovo



## CHARDONNAY CRU SELECTION GORIŠKA BRDA

**100% Chardonnay**

**Zona di produzione:** Brda - Slovenia

**Terreno:** interamente calcareo e marnoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione a contatto con le bucce degli acini (macerazione) per 4 giorni in botti coniche di rovere da 3.000 litri, senza lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica

**Affinamento:** 21 mesi in botti di rovere da 3.000 l. Almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia

**Colore:** giallo intenso con riflessi dorati

**Profumo:** sentori di rovere finemente integrati

**Sapore:** speziato, corposo, con un'incredibile freschezza

**Grado Alcolico:** 13,5% vol

MARJAN SIMČIČ®

DOMAINE



EST.

1860

Ceglo

BRDA



Dobrovo

Nova Gorica

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

**Inizio Attività** 1860

**Vitivinicultura** Biologica certificata

**Ettari** 24

**Bottiglie prodotte** 130.000

Nel 1860 Anton Simčič acquistò una fattoria a Medana, avviando la coltivazione della vite e la produzione di vino. Da allora, cinque generazioni della famiglia Simčič si sono dedicate con passione alla viticoltura. Marjan Simčič, dal 1988 alla guida del Domaine, ha elevato la produzione a livelli di eccellenza, portando le Brda sulla mappa vinicola internazionale. La famiglia possiede 14 ettari di vigneti in Slovenia (Brda) e 10 in Italia (Collio), terre storicamente vocate alla viticoltura, classificate dall'Imperatore Giuseppe II. Marjan ha condotto ricerche approfondite sui vigneti, analizzando il terreno e le condizioni microclimatiche per individuare le aree più promettenti. Questi studi hanno portato alla creazione della prestigiosa linea OPOKA CRU nel 2008, che esprime il carattere unico del suolo Opoka. La sostenibilità è un valore centrale per la famiglia Simčič: i vigneti sono coltivati biologicamente e il lavoro è svolto principalmente a mano. Producono vini premium in cinque linee: i classici Brda Classic, i vini di selezione CRU, l'esclusiva Opoka CRU, il dolce Leonardo Passito e la nuova linea Numerals. Grazie a rese controllate e alla cura per ogni dettaglio, i loro vini riflettono l'eccellenza del terroir di origine.