

# Marjan Simčič

Slovenia - Zegla - Dobrovo



## PINOT GRIGIO CLASSIC GORIŠKA BRDA

**100% Pinot Grigio**

**Zona di produzione:** Brda - Slovenia

**Terreno:** interamente calcareo e marnoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** macerazione di 48 ore, fermentazione con lieviti naturali di uva propria, in vasca di acciaio inossidabile

**Affinamento:** in acciaio per 6 mesi su lieviti, almeno un mese in bottiglia

**Colore:** giallo oro con riflessi di rame

**Profumo:** aromi floreali, la maturazione conferisce note fruttate

**Sapore:** corpo pieno, inizio soffice e fruttato coperto poi da una nota di albicocca matura e melone. Alcolicamente ricco e dall'acidità bilanciata (secondo le caratteristiche della varietà), leggera sfumatura amara sul finale

**Grado Alcolico:** 14% vol



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

**Inizio Attività** 1860

**Vitivinicultura** Tradizionale / Biologica

**Ettari** 18

**Bottiglie prodotte** 130.000

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.