

# Marjan Simčič

Slovenia - Zegla - Dobrovo



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

**Inizio Attività** 1860

**Vitivinicultura** Tradizionale / Biologica

**Ettari** 18

**Bottiglie prodotte** 130.000

## PINOT NERO OPOKA BREG CRU GORIŠKA BRDA

**100% Pinot Noir**

**Zona di produzione:** Brda - Slovenia

**Terreno:** marna, ardesia e arenaria (opoka)

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione a contatto con le bucce (macerazione) per 14 giorni in tino troncoconico di rovere da 3.000 l, senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica

**Affinamento:** 27 mesi in botti di rovere classiche francesi da 225 litri (barrique), nuove fino al 30%

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** aromi ricchi e puliti di ciliegia scura, amarena, mirtillo, prugna e mora che si evolvono e vengono arrotondati dalle ricche sfumature di vaniglia, quercia con qualche nota leggermente affumicata; sottobosco, funghi, pepe nero

**Sapore:** secco, fresco, con tannini morbidi e avvolgenti, dal corpo estremamente elegante e pieno. Presenta uno spiccato sentore di bacche scure, amarene, spezie dolci e note affumicate. La persistenza è molto lunga, armoniosa

**Grado Alcolico:** 13% 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 adoperava 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 23 a 36 mesi in barili dei migliori legni e dopo essere travasati ed imbottigliati mediante la sola procedura di decantazione, senza alcuna filtrazione.