

# Marjan Simčič

Slovenia - Zegla - Dobrovo



MARJAN SIMČIČ®

DOMAINE



EST.

1860

Ceglo

BRDA

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

**Inizio Attività** 1860

**Vitivinicultura** Biologica certificata

**Ettari** 24

**Bottiglie prodotte** 130.000

## RIBOLLA CLASSIC GORIŠKA BRDA

**100% Ribolla**

**Zona di produzione:** Brda - Slovenia

**Terreno:** interamente calcareo e marnoso

**Vendemmia:** manuale

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

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

**Colore:** giallo chiaro con riflessi dorati

**Profumo:** fragranze di limone, mela verde, agrumi, e pompelmo

**Sapore:** un gusto fruttato che raggiunge la perfezione grazie all'armonia degli acidi, al corpo pieno e alla mineralità

**Grado Alcolico:** 13% vol



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.