

Marjan Simčič

Slovenia - Zegla - Dobrovo



Proprietà / Fondatori Famiglia Simčič / Josef Simčič

Inizio Attività 1860

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica

Ettari 18

Bottiglie prodotte 130.000

SAUVIGNON BLANC CRU SELECTION GORIŠKA BRDA

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Brda - Slovenia

Terreno: interamente calcareo e marnoso

Vendemmia: manuale - selezione dei grappoli

Vinificazione: 4 giorni di macerazione in vasche di acciaio inox da 5.000 litri. Pressatura soffice con pressa pneumatica. Fermentazione con lieviti naturali dell'uva

Affinamento: 15 mesi in botti di rovere coniche da 4.000 litri (tino), 5 mesi in botti di rovere da 500 litri (tonneau), almeno 2 mesi in bottiglia

Colore: giallo oro intenso

Profumo: aromi complessi che vanno dalla salvia alla paprika, dai fiori selvatici al tabacco, al cuoio

Sapore: una lunga persistenza accompagna il finale di questo vino

Grado Alcolico: 13,5% 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.