

# Marjan Simčič

Slovenia - Zegla - Dobrovo



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

**Inizio Attività** 1860

**Vitivinicultura** Tradizionale / Biologica

**Ettari** 18

**Bottiglie prodotte** 130.000

## SAUVIGNON VERT OPOKA RONC ZEGLA GORIŠKA BRDA

**100% Sauvignon Vert**

**Zona di produzione:** vigneto Ronc Zegla, Brda - Slovenia

**Terreno:** interamente calcareo e marnoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione spontanea a contatto con le bucce (macerazione) per 2 giorni in tino troncoconico di rovere da 2.500 litri. Pressatura soffice con pressa pneumatica

**Affinamento:** 23 mesi in botte di rovere da 2.500 litri; almeno un mese in bottiglia

**Colore:** giallo oro

**Profumo:** delicati ed equilibrati aromi che evocano note di spezie, fiori di campo e mele verdi mature

**Sapore:** minerale freschezza ed un corpo tanto elegante quanto vibrante

**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.