

Marjan Simčič

Slovenia - Zegla - Dobrovo



Proprietà / Fondatori Famiglia Simčič / Josef Simčič

Inizio Attività 1860

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica

Ettari 18

Bottiglie prodotte 130.000

TEODOR BELO CRU SELECTION GORIŠKA BRDA

60% Ribolla, 20% Sauvignonasse, 20% Pinot Grigio

Zona di produzione: Brda - Slovenia

Terreno: interamente calcareo e marnoso

Vendemmia: manuale - selezione dei grappoli

Vinificazione: Ribolla: fermentazione a contatto con le bucce degli acini (macerazione) per 6 giorni in botti di rovere coniche da 3.000 litri; senza lieviti selezionati. Sauvignonasse e Pinot Grigio: fermentazione a contatto con le bucce degli acini (macerazione) per 2 giorni in serbatoi di acciaio inox da 2.500 litri; senza lieviti selezionati

Affinamento: separazione secondo le diverse varietà; Ribolla: 23 mesi in grandi botti di rovere (tino); Sauvignonasse e Pinot Grigio: 23 mesi in botti di rovere da 500 litri (tono). Il vino viene assemblato prima dell'imbottigliamento

Colore: giallo intenso con riflessi dorati

Profumo: elegante, fruttato, con note di burro e di pane

Sapore: corposo, con una lunga persistenza

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 23 a 36 mesi in barili dei migliori legni e dopo essere travasati ed imbottigliati mediante la sola procedura di decantazione, senza alcuna filtrazione.