

Erigone Zala Locca III Cru 2019 - Marinic



Nazione: Slovenia
Geologia Terreno: Argilloso-marnoso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Malvasia d'Istria
Annata: 2019
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato con pratiche biodinamiche
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: inox e barrique usate
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Malvasia Istriana, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio e in legno Piccolo per 18 mesi. Biologico Non Certificato.

Sentori Chiave: camomilla, pompelmo e miele

Naso: note agrumate, floreali, mielate e iodate

Bocca: morbido in entrata, di trama minerale e sapida con allungo ammandorlato

Vista: Giallo paglierino

Ci troviamo nel cuore del Collio Sloveno (Brda), più precisamente a Kojsko, dove il vino oltre ad essere cultura è storia: un primo approccio alla classificazione delle uve avvenne già a partire dal 1787.

I terreni in questo contesto pedoclimatico riescono a conferire ai vini grande mineralità, sapidità e longevità, grazie soprattutto alla "Ponca", complesso roccioso di natura argillo-calcareo che la fa da padrona sia nel Collio Sloveno sia in quello Friulano.

I vini di Marinic sono il frutto dell'unione inossidabile tra il radicamento territoriale di Alis Marinic, di origine slovena e fondatore dell'omonima storica cantina, in grado di dare grinta, tensione e cuore,

ed il secolare approccio borgognone di Charles de Noüe (nipote di Jeanne Leflaive fondatore del ben noto e storico Domaine Leflaive di Puligny Montrachet) capace di regalare ad una zona vocata come quella del Brda insieme all'enologo di famiglia Anthony Colas (che segue alcune delle più prestigiose tenute della Borgogna) una nuova visione capace di regalare finezza, garbo ed eleganza.

Erigone Zala Locca III Cru è una Malvasia Istriana (non aromatica) proveniente da vigne di circa 50 anni.

Questa è una Cuvée ottenuta dalle vigne più vecchie dell'azienda di Vicomte de Noüe-Marinič, che mira ad esprimere nel calice profondità, ricchezza e maggior complessità rispetto alla linea d'entrata.

Vino bilanciato e preciso che alterna grande morbidezza e rotondità con sensazioni saline, fresche e minerali, dando vita ad un sorso sinuoso ma complesso al tempo stesso.