

## Erigone Anne Cerou Superiore I Cru 2019 - Marinic



Nazione: Slovenia  
Geologia Terreno: Argilloso-marnoso  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Friulano (Ex Tocai)  
Annata: 2019  
Età delle Vigne: 60-70 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato con pratiche biodinamiche  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: inox e legno  
Grado Alcolico: 13,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Friulano, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio e in legno Piccolo per 18 mesi.  
Biologico Non Certificato.  
Sentori Chiave: zafferano, pesca e miele di tiglio

Naso: note speziate, con richiami aromatici, di frutta carnosa e ricordi mielati

Bocca: dinamico, fresco, complesso e profondo

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 Anne Cerou I Cru è una Friulano proveniente da vigne di circa 60 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 di sostanza, dotato di grande verve minerale e acida che bilanciano un sorso sorprendentemente gentile e raffinato in cui si muovono sensazioni speziate, agrumate, fruttate e floreali.