

## Domaine Vicomte De Noue Marinic Tejca Vedrignano II Cru 2020



Nazione: Slovenia Regione: Primorska Territorio: Goriska-Brda

Geologia Terreno: Calcare, marna

Genere: Vino Tipologia: Bianco Vitigno: Chardonnay

Annata: 2020

Età delle Vigne: 20-30 anni

Certificazione e pratiche agricole: Biologico non

certificato

Fermentazione: Fermentazione Spontanea

Lieviti: Indigeni

Affinamento - Contenitori: 12 mesi in barrique e

12 mesi in acciaio Grado Alcolico: 14,5% Formato bottiglia: 0,75 l

Box content: 6 Tappo: Sughero

Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio e in legno Piccolo per 24 mesi. Biologico Non Certificato.

Sentori Chiave: Cedro, burro e note balsamiche

Naso: sentori agrumati, citrici, di burro salato, ricordi balsamici e mentolati

Bocca: profondo, ricco, opulento, minerale, sapido e balsamico

Vista: Giallo dorato

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-calcarea 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.

il Tejca Vedrignano II Cru è uno Chardonnay proveniente dall'omonimo appezzamento con vigne di circa 30 anni su Ponca.

Questa è la Cuvée più importante, ottenuta unicamente dai Cru in grado di conferire la maggior profondità e complessità possibile al fine di regalare una grandissima espressione slovena seguendo la visione dei Grand Cru di Borgogna. Qui l'unica uva utilizzata è lo Chardonnay.

Vino longevo, profondo, strutturato e complesso, in grado di riassumere tutte le caratteristiche del terroir di provenienza: mineralità, materia, agrume e balsamicità