

## Domaine V. De Noue Marinic Sotto la Chiesa Bigliana II Cru 2020



Nazione: Slovenia  
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: Crema pasticcera, vaniglia e limone candito

Naso: sentori burrosi, di crema, zafferano, vaniglia, limone candito, pesca gialla e mango

Bocca: profondo, ricco, opulento, minerale, vanigliato e speziato

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-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.

il Sotto la Chiesa Bigliana Il 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.

Il vino che maggiormente si avvicina alle grandissime espressioni di questa uva nel suo territorio d'origine: richiami vanigliati, speziati, di frutta candita, esotica e fiori bianchi.

Bocca sapida, dinamica, voluminosa, schietta e ampia al tempo stesso.