

Erigone Pinot Noir San Pietro III Cru Classificazione 2021 - Marinic



Nazione: Slovenia Genere: Vino Tipologia: Rosso Vitigno: Pinot Noir Annata: 2021

Fermentazione: Fermentazione Spontanea

Lieviti: Indigeni

Affinamento - Contenitori: barrique e inox

Grado Alcolico: 13,5% Formato bottiglia: 0,75 l

Box content: 6

Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio e in legno Piccolo per 18 mesi.

Biologico Non Certificato.

Sentori Chiave: Vaniglia, pepe e mora

Naso: note speziate, di pepe, cannella e vaniglia, di frutta scura e richiami vegetali

Bocca: entrata morbida, allungo speziato, fruttato e quasi balsamico con chiusura amaricante

Vista: Rosso Rubino

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.

Erigone Pinot Noir San Pietro III Cru è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne di circa 30 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 complesso, profondo e variegato in grado di alternare sensazioni fruttate, speziate, balsamiche, floreali e vegetali in cui si riesce ad apprezzare la mano di un maestro della Borgogna all'interno di una realtà in cui vigono tensione, verticalità e visceralità.