

Erigone Chardonnay Ossech V Classificazione 2021 - Marinic



Nazione: Slovenia
Geologia Terreno: Argilla, marna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2021
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 18 mesi in acciaio
Grado Alcolico: 14,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio e in legno Piccolo per 18 mesi. Biologico Non Certificato.
Sentori Chiave: Burro, scorza di limone e miele

Naso: note citriche, iodate, minerali, burrose, di pasticceria e mielate

Bocca: mediamente grasso, morbido, gentile con trama minerale e fresca importante

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.

Erigone Chardonnay Ossech V Classificazione è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne di circa 40 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 che riesce a trasmettere le due anime che compongono l'azienda, da un lato la mineralità, la freschezza e la balsamicità tipica dei terreni sloveni, dall'altro la finezza, la regalità e la grassezza che solo una mano borgognotta è in grado di fornire.