

Friulano Anne 2020 – Marinic



Nazione: Slovenia
Geologia Terreno: Argilloso-marnoso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Friulano (Ex Tocai)
Annata: 2019
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievit: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Acciaio e legno piccolo
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 10° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Friulano, fermentazione Spontanea. Il 65% della massa affina in acciaio per 12 mesi e il 35% in legno Piccolo per 6 mesi.

Biologico Non Certificato.

Sentori Chiave: camomilla, mandorla e pera

Naso: richiami aromatici, di fiori bianchi, note ammandorlate e frutta croccante

Bocca: morbido, leggero, gentile e con chiusura balsamica e ammandorlata

Vista: giallo paglierino con riflessi dorati

Ci troviamo nel cuore del Collio Sloveno (Brda), più precisamente a Kojško, 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 Friulano è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne di 20 anni.

Questa cuvée d'entrata così come l'intero progetto Vicomte de Noüe-Marinič, mira ad esprimere nel calice precisione, pulizia ed estrema godibilità.

Vino profumato, gentile, leggiadro e schietto al tempo stesso, dove sensazioni minerali e rotonde si uniscono e in cui a farla da padrona sono note di mandorla amara, pera, camomilla, zest di limone e crema pasticcera.