

Sauvignon 2021 - Marinic



Nazione: Slovenia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Sauvignon Blanc
Annata: 2021
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sauvignon, 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: Erba fresca, mango e foglia di pomodoro

Naso: vegetale, frutta tropicale, erbaceo e floreale

Bocca: semplice, fresca, vegetale e fruttata

Vista: Giallo paglierino

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 Sauvignon è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne di circa 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 spensierato, semplice, vegetale, erbaceo, floreale, con note di frutta esotica, richiami speziati e minerali.