METERI
SELEZIONE VINI

Pinot Grigio 2021 - Marinic

Nazione: Slovenia
Geologia Terreno: Argilloso-marniso
Genere: Vino
Denominazione: Brda
Tipologia: Bianco
Vitigno: Pinot Grigio
Annata: 2021
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato con pratiche biodinamiche
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Grigio, 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: fiori bianchi, pera e timo

Naso: profumato, di frutta fresca, macchia mediterranea e fiori di campo

Bocca: fruttato, morbido, floreale, attacco gentile e allungo leggermente minerale

Vista: giallo paglierino con riflessi ramati

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.

Il Pinot Grigio è un vino ottenuto dall’omonima uva proveniente da vigne giovani.
Questa cuvée d’entrata così come l’intero progetto Vicomte de Noüe-Marinič, mira ad esprimere nel calice precisione, pulizia ed estrema godibilità.
Vino leggero, fresco, armonico e bilanciato, dove sentori di frutta fresca come pera, pesca a polpa bianca e litchi si mescolano con sensazioni floreali, erbacee e leggermente balsamiche.