

Erigone Pinot Grigio Bigliana II Cru 2020 - Marinic



Nazione: Slovenia
Geologia Terreno: Argilla, marna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Pinot Grigio
Annata: 2020
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 18 mesi in acciaio e legno piccolo
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Grigio, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio e in legno Piccolo per 18 mesi. Biologico Non Certificato.

Sentori Chiave: Salvia, pesca e fiori di ibisco

Naso: note floreali, di erbe aromatiche, frutta croccante a polpa bianca.

Bocca: fine, raffinato, morbido e setoso

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-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 Pinot Grigio Bigliana II Cru è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne di circa 25 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 si esprime con grande finezza e leggiadria, dove il sorso non risulta mai teso, spigoloso o nervoso.

Corredo aromatico caratterizzato da sentori di salvia, ibisco, pesca, susine, mela e ananas.