METERI
SELEZIONE VINI

Erigone Ribolla Gialla Gaugnaz I Cru 2021 – Marinic

Nazione: Slovenia
Geologia Terreno: Argilla, marna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Ribolla Gialla
Annata: 2021
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 18 mesi in acciaio e legno piccolo
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Ribolla, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio e in legno Piccolo per 18 mesi.
Biologico Non Certificato.
Sentori Chiave: cedro, pasticceria e frutta matura

Naso: cedro, agrumi, iodio, frutta matura e note mentolate

Bocca: vigoroso, profondo, complesso e piacevolmente strutturato

Vista: Giallo paglierino con riflessi dorati

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.

METERI
SELEZIONE VINI

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 Ribolla Gaugnaz I Cru 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 complesso, di grande trama, mineralità e volume, in cui la Ribolla si racconta in toni più seri, sfaccettati e intriganti e meno spensierati rispetto alla sua Cuvée d’entrata.
Note di cedro, elicriso e pasticceria.