METERI
SELEZIONE VINI

Piquentum Malvazija Blanc 2023 - Dimitri Brecevic

Nazione: Croazia
Regione: Istria
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Malvasia
Annata: 2023
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Acciaio e legno piccolo
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Malvasia istriana, fermentazione Spontanea e breve macerazione di 4/5 giorni. Affinamento in acciaio e in legno Piccolo per 6 mesi.
Biologico Non Certificato.
Sentori Chiave: salsedine, fiori bianchi e scorza di limone

Naso: sentori marini, salmastri, iodati, citrici e floreali

Bocca: sapida, minerale, fresca, vibrante ed energica

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Buzet, in Istria, Croazia, dove il clima e il contesto geografico giocano un ruolo fondamentale nel carattere dei vini prodotti, venendo forgiati dalla bora, dalle brezze marine e dalle grandi escursioni termiche e ponendo le radici su terreni ricchi di marne rosse, grigie e bianche, argilla e calcare.
Si dà così vita a sorsi caratterizzati da un animo schietto ma al tempo stesso elegante, dove austerità e semplicità convivono armoniosamente.

In questo contesto così unico e vivo decide di fondare la propria cantina Dimitri Brečević chiamandola Piquentum, nome latino del comune di Buzet.
Dimitri nasce in Francia, nello Jurancon, città di provenienza della madre, si forma a Bordeaux e decide nel 2006 di tornare nella terra di origine del padre e lavorare unicamente con i vitigni autoctoni della zona: Malvasia istriana, Refosco e Terrano.
La mano di Dimitri si caratterizza per un approccio focalizzato su freschezza, mineralità e tensione, discostandosi nettamente dall'approccio tradizionale che vede un impiego dei vitigni autoctoni basato su volume, morbidezza e frutto.

La Malvazija è un vino prodotto dall'omonima uva che viene brevemente macerato e proveniente da vigne di circa 50 anni che poggiano le radici su marne rosse, argilla e calcare.
Una bottiglia che nonostante la macerazione e il quantitativo minimo di solforosa impiegata riesce ad esprimere grande precisione, brillantezza, eleganza e freschezza, dove il corredo aromatico si caratterizza per le note iodate, le sensazioni citriche, le note erbacee e i richiami balsamici.
Una Malvasia istriana iconica, tanto semplice nella beva quanto complessa nell'espressione.