

Majer 3 noir - Slobodne Vinarstvo



Nazione: Slovacchia
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Frankovka/Blaufrankisch, Cabernet Sauvignon, Alibernet
Annata: multi vintage
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno e inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Blaufrankisch, Cabernet Sauvignon, Alibernet, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno e acciaio per 12 mesi.

Biodinamico Certificato.

Sentori Chiave: Mora, ibisco e foglia di fico

Naso: note erbacee, di frutta scura, spezie e fiori

Bocca: sorso agile, fruttato, speziato e finale erbaceo

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo a Zemianske Sady, Slovacchia, in quella che può essere definita come la "Stiria slovacca", una zona al confine con Austria e Ungheria con le quali condivide clima e composizione dei suoli, tipicamente ricchi di marne, scisti e calcare.

Per circa 40 anni, dopo la guerra, la produzione vitivinicola è stata bruscamente interrotta ma l'animo indomito ed energico di questa regione ha resistito trovando grande espressione tutt'oggi in diversi vitigni, molti dei quali autoctoni: Sauvignon blanc, Pinot gris, Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Devín, Riesling, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon e Alibernet.

Qui la famiglia Majer Zemianske Sady nel 1997 fonda l'azienda agricola Slobodnè vinárstvo, letteralmente "cantina libera", riprendendo l'azienda di famiglia fondata nel 1912 che negli anni della guerra aveva visto interrompere la propria attività.

In vigna non vengono impiegati prodotti chimici di sintesi e gli interventi sono ridotti all'osso, mentre in cantina la parola d'ordine è "sperimentazione", si utilizzano diversi vitigni autoctoni affinati in contenitori di varia natura, come acciaio, legni piccoli, legni grandi, anfore e uova in cemento.

Gli input enologici sono vietati in fase di vinificazione e nonostante l'assenza di filtrazione e di solforosa i vini risultano sempre precisi, calibrati e puliti.

Stilisticamente i vini di Slobodne sono unici e inimitabili, sempre permeati da una trama acida e minerale che richiama note agrumate e salmastre, dove la presenza di erbe aromatiche gioca un ruolo chiave nel definire la complessità aromatica.

Il Majer 2 è un uvaggio di Blaufrakisch, Cabernet Sauvignon, Alibernet proveniente da vigne di circa 30 anni..

Il vino rosso d'entrata dell'azienda ma che non dimentica complessità, struttura e profondità, capace di dare un primo sguardo sulla Slovacchia e sul suo potenziale espressivo.

Nonostante la grande beva e il sorso principalmente focalizzato sul frutto si presta grandiosamente a lunghi invecchiamenti.