

Rosso 2021 - Marinic



Nazione: Slovenia
Territorio: Argilloso-marnoso
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Annata: 2021
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato con pratiche biodinamiche
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 75% barrique, 25% barrique o tonneau
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Cabernet Sauvignon, 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: Peperone verde, mora e tabacco

Naso: vegetale, scuro, polposo, richiami di liquirizia, mora e sottobosco

Bocca: tannino levigato, frutta scura, spezie e sentori erbacei

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo nel cuore del Collio Sloveno (Brda), più precisamente a Kojško, 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.

Il Rosso è un Cabernet Sauvignon proveniente da vigne di circa 20 anni.

Questa cuvée d'entrata così come l'intero progetto Vicomte de Noüe-Marinič, mira ad esprimere nel calice precisione, pulizia ed estrema godibilità.

Vino profondo, scuro, vegetale e fruttato in cui il tannino è setoso, il frutto croccante e la complessità interessante, dove sono sentori di frutta a polpa scura, peperone verde, pepe e sottobosco ad esprimere il carattere aromatico.