

## Majer 4 blanc - Slobodne Vinarstvo



Nazione: Slovacchia  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Sauvignon, Veltliner, Pinot Gris, Devin,  
Traminer white, dry  
Annata: multi vintage  
Età delle Vigne: 30-40 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica  
certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: Legno e inox  
Grado Alcolico: 12,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Veltliner, Devíner, Tramíner, Pinot Grigio, Sauvignon, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno, cemento e acciaio per 12 mesi.

Biodinamico Certificato.

Sentori Chiave: Mela verde, fiori bianchi e fieno

Naso: note erbacee, floreali con sentori di frutta fresca

Bocca: sorso fresco, bilanciato, frutta croccante e chiusura vegetale

Vista: Giallo paglierino

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 4 Bianco è un uvaggio di Veltliner, Devíner, Tramíner, Pinot Grigio, Sauvignon proveniente da vigne sparse ed è il prodotto di un assemblaggio di diverse annate con le uve che vengono affinate separatamente in diversi contenitori, tra cui cemento, legno e acciaio.

Il vino bianco d'entrata dell'azienda ma che non dimentica tensione, finezza, equilibrio e personalità, capace di dare un primo sguardo sulla Slovacchia e sul suo potenziale espressivo.

Vino fresco, teso e al tempo stesso gentile e ricco in termini di espressione aromatica.