



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Žorž 1696

CABERNET SAUVIGNON

SCHEDA TECNICA

Malvasia istriana in purezza, da uve coltivate nelle colline Istriane, per cogliere l'essenza di tutto un territorio.

La varietà di terreni permette di ottenere una grande complessità e qualità nel bicchiere.

 TIPOLOGIA	Rosso
 UVAGGIO	Cabernet sauvignon
 EVOLUZIONE	4 anni
 GRADO ALCOLEMICO	13,5% vol
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	ampio



Pucer & Vrha

MALVAZIJA PRISTNA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel rosso rubino carico;
- 👃 al naso emerge l'aroma preciso di frutti rossi, dominato dal seducente bouquet di ribes nero fresco, prugna e altri frutti scuri della foresta;
- 👄 al palato esprime ancora una nota di lampone e ciliegia scura. Vino dai tannini morbidi e caratterizzato da un finale interessante e lungo.

freschezza
80%

sapidità
80%

corpo
95%

morbidezza
80%

tannicità
60%

VINIFICAZIONE

- 🍇 Questo Cabernet Sauvignon in purezza viene coltivato nelle colline della Vipava Valley: la varietà di terreni determina una grande complessità e qualità nel bicchiere.
- 🍷 È sottoposto a una macerazione di 7 giorni prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata, poi matura 18 mesi in botti di rovere.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Cabernet Sauvignon è un vino intenso, complesso e persistente, per questa ragione predilige piatti succulenti. Il vino è raccomandato con tutti i tipi di carne rossa. Si abbina bene anche al formaggio stagionato e al cibo vegetariano leggermente piccante.

- **UN VINO FRESCO**
- **CORPOSO**
- **CARNE ALLA GRIGLIA**

SALSICCE AL POMODORO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La salsicce al sugo di pomodoro sono un secondo piatto succulento, che bene si sposa a cabernet sauvignon altrettanto intenso e dotato di un tannino e di un'acidità in grado di contrastarne la grassezza.



HAMBURGER ALLA GRIGLIA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un abbinamento allegro, senza fronzoli, che esalta il carattere del vino pareggiando il sapore intenso della carne e l'affumicatura della cottura alla griglia.



LA CANTINA

La chiave dei vini squisiti e del successo sta nella visione compiuta e nel lavoro delle generazioni Žorž. Negli ultimi anni, la produzione del vino è passata alla generazione più giovane che cerca nuove opportunità nella combinazione delle loro conoscenze professionali e l'esperienza dei padri.

Nel 2015 la cantina Žorž è diventata anche biologica, il che dimostra che l'azienda sta seguendo le nuove e migliori tendenze nella produzione del vino della regione.



Con una produzione di vino che si estende su una superficie di quasi 12 ettari, la fattoria Žorž è una delle più grandi nella Valle di Vipava. I vigneti sono piantumati con varietà di uve rosse, come merlot, cabernet sauvignon e barbera, così come varietà di uve bianche pinot gris, sauvignon e muscat blanc.





Vigneti nella regione di Vipava, vicino al goriziano

LA REGIONE: VALLE DEL VIPACCO

Il clima della Vipava è influenzato dalla **vicinanza del mare Adriatico** e dalle **Alpi Giulie**, il che crea condizioni ideali per la coltivazione dei vitigni. La regione è caratterizzata da un terreno vario, che comprende suoli argillosi, calcarei e sabbiosi, il che consente la coltivazione di diverse varietà di uva.

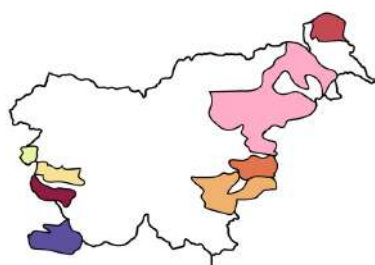
La produzione di vino nella Vipava è **guidata dalla qualità piuttosto che dalla quantità**, e molti viticoltori adottano metodi di coltivazione attenti all'ambiente ed ecosostenibili per ottenere uve di alta qualità. La regione ha recentemente acquisito un'importanza crescente sul mercato internazionale grazie alla produzione di **vini bianchi** che riflettono la particolarità del territorio e il savoir-faire dei viticoltori locali e sono apprezzati da tutti gli winelover alla ricerca di vini secchi, freschi e minerali.



Vista sulla valle del Vipacco e le Alpi slovene

LA REGIONE: VALLE DEL VIPACCO

SOTTOZONE SLOVENIA



- Prekmurje
- Štajerska Slovenija
- Bizeljsko Sremič
- Dolenjska
- Goriška Brda
- **Vipavavska Dolina**
- Kras
- Istra

VITIGNI PRINCIPALI

- Vitovska
- Malvasia
- Ribolla gialla
- Chardonnay
- Merlot
- Cabernet sauvignon

Oggi, la maggior parte dei viticoltori della regione adotta metodi di coltivazione sostenibile e biologica, che consentono di produrre uve di alta qualità e di **preservare l'ambiente circostante**, con una produzione annuale che si aggira intorno ai 50.000 ettolitri.

Nella regione vengono coltivati diversi vitigni, sia autoctoni che internazionali, tuttavia, la **vitovska** (una varietà locale dalla buccia spessa, con un gusto fresco e minerale, connotato da note di mandorla e mela verde) è considerata **l'uva rappresentativa** della regione.

Dalla vitovska si producono i grandi vini bianchi di che hanno reso celebre questo luogo ed esportato l'immaginario enologico sloveno al di fuori dei confini nazionali, conquistando il gusto europeo.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO