



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



Domacija Bizjak

GRGANJA BRUT

SCHEDA TECNICA

Una Ribolla gialla in versione spumante dalla bevibilità straordinaria.

 TIPOLOGIA	Spumante
 UVAGGIO	Ribolla gialla 100%
 EVOLUZIONE	1 anno
 GRADO ALCOLEMICO	12% vol.
 TEMPERATURA IDEALE	6-8° C
 CALICE	Stretto



Domacija Bizjak

GRGANJA BRUT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo verdolino con sfumature dorate e bollicine fini;
-  al naso emerge un aroma di frutta secca e di agrumi, ben completato dalle note, ancora fruttate, della pesca;
-  in bocca si rivela un vino molto diretto, fresco e minerale, con un sorso dominato dalla nota citrica e dal finale morbido, sapido e piacevolissimo.

freschezza
93%

sapidità
85%

corpo
76%

morbidezza
82%

VINIFICAZIONE

-  Questa Ribolla gialla in purezza, coltivata nella regione di Goriška Brda, dopo la vendemmia e un'accurata selezione dei grappoli è prodotta con Metodo Charmat.
-  Pressione morbida con torchio pneumatico, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e decantazione statica del mosto. Il vino affina almeno 36 mesi in bottiglia sui lieviti.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questa Ribolla Gialla spumantizzata è un connubio di freschezza e fragranza, con un'ottima sapidità.

Predilige piatti non troppo strutturati. Un bicchiere va bevuto da solo, mentre a tavola è perfetta con pesce crudo, ma anche con frittura di pesce.

- **UN VINO FRESCO**
- **SAPIDO**
- **PIATTI NON TROPPO STRUTTURATI**

SARDE FRITTE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Questa bollicina si abbina perfettamente con pesci fritti, di cui pareggia i sapori sapidi e pulisce l'untuosità lasciando la bocca pronta per il morso successivo.



BRODET

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

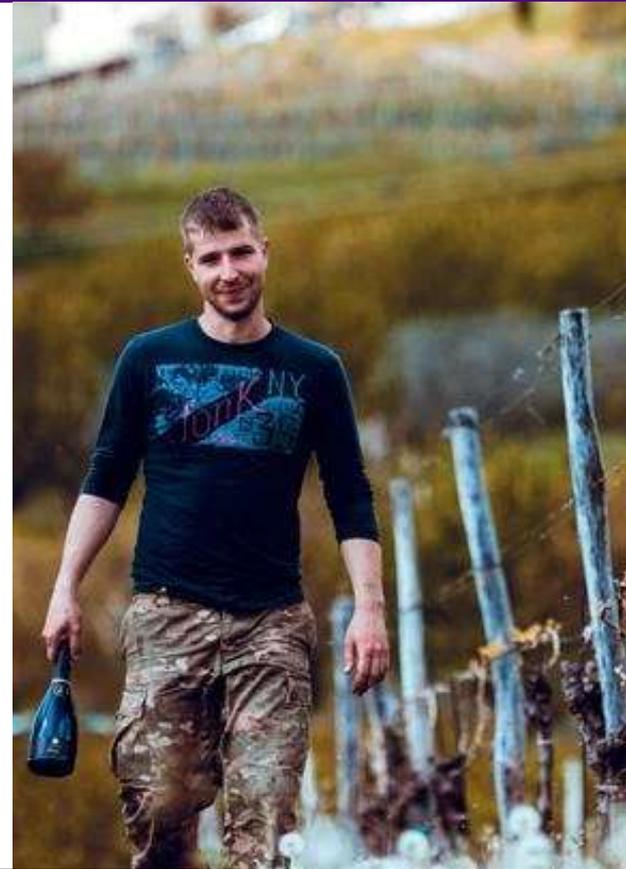
Tipico brodetto a base di pesce locale, di diverso tipo, compresi i crostacei cotti e insaporiti con aglio e prezzemolo. Un piatto delicato ma profumatissimo, perfetto in abbinamento a questa bollicina.



LA CANTINA

Siamo nella parte orientale della regione di Goriška Brda, un territorio che continua, in Italia, nel Collio. I vigneti della cantina stanno a 260 metri di altitudine.

L'immagine di oggi dell'azienda è il risultato di un'attività faticosa, onesta e sincera, e soprattutto di rispetto per la natura e di amore per la terra e per il vino.



Si tratta di una cantina giovane (attiva dal 1988) a conduzione familiare: al lavoro ci sono i coniugi Vojko e Patricija, assieme ai figli Jakob e Gregor. La particolarità è la produzione di spumanti, il che è molto particolare e davvero raro nella zona.





Pendio collinare terrazzato in Goriška Brda

LA REGIONE: GORIŠKA BRDA

REGIONE POLITICA



PRODUZIONE

1.500 ettari vitati



8.000 ettoltri vino

UNO STILE PRODUTTIVO ORIGINALE E INCONFONDIBILE

Goriška Brda è un'area vinicola appartenente alla regione della Slovenia Primorska dove dolci colline sono segnate da una successione pressoché ininterrotta di terrazze a vigneto. Situata nella parte occidentale del paese, al confine con l'Italia e il Collio goriziano, affacciata sul golfo di Trieste a est e delimitata dalle Alpi Giulie a nord.

La viticoltura risale all'epoca romana e ha una lunga tradizione, ma è negli ultimi anni che ha visto un forte aumento dell'interesse internazionale, grazie al **riconoscimento** della qualità e dell'originalità dello stile produttivo. La regione ha saputo cogliere l'**opportunità legata all'enoturismo**, e ha sviluppato un'ottima infrastruttura ricettiva con numerose cantine aperte al pubblico e attività enologiche.



Il piccolo paese di Brda (in italiano Collio) che da il nome alla regione

LA REGIONE: GORIŠKA BRDA

Il clima è influenzato dalla **vicinanza del mare Adriatico** e dalle **Alpi Giulie**: è moderatamente continentale con forti influenze mediterranee, che sono particolarmente evidenti nella parte inferiore delle colline, dove si trovano i vigneti.

La zona è caratterizzata da una **grande varietà di suoli**, che vanno dai terreni argillosi e marnosi ai terreni calcarei e arenacei. Questa varietà di suoli, combinata con le diverse esposizioni dei vigneti, dà ai vini di Goriška Brda un carattere distintivo e una grande complessità aromatica.

Il tratto distintivo di questo terroir è la crescita delle viti sulla famosa **ponca**, una roccia friabile e tenera ricca di sostanze minerali, che permette alle radici della vite di arrivare in profondità alla ricerca di nutrimento e acqua



Struttura a terrazzamenti tipica della ponca del Collio sloveno

LA REGIONE: GORIŠKA BRDA

SOTTOZONE SLOVENIA



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

VITIGNI PRINCIPALI

- Ribolla gialla (rebula)
- Chardonnay
- Sauvignon
- Merlot
- Cabernet sauvignon
- Pinot nero

Quasi tutte le cantine sono concentrate in **pochi chilometri** e sono **relativamente giovani** perchè nate dopo il regime comunista, epoca in cui ogni azienda doveva essere autosufficiente e quindi non c'era attenzione particolare alla sola vinificazione.

Oggi le nuove generazioni di viticoltori sloveni assimilano le conoscenze dei loro antenati, aprendo la porta a **stili produttivi più moderni** che danno luogo a vini dal grande potenziale. C'è stata un'inversione di tendenza rispetto al passato, si mette più cura nella lavorazione del terreno e si è diminuita drasticamente la resa per ettaro, favorendo la **qualità** alla quantità. La regione è nota per i suoi **vini bianchi dal carattere originale**, ma non mancano i rossi da vitigni internazionali e splendide interpretazioni di spumanti metodo classico dall'autoctono e superbo rebula.



Vigne a Socerb, nell'Istria slovena

LE UVE DELLA SLOVENIA

I vitigni più coltivati e diffusi in Slovenia sono i vitigni autoctoni, cui si aggiungono alcuni internazionali.

In particolare, tra gli autoctoni e altri vitigni tradizionali si trovano **malvasia, pinela, rebula, refosco, vitoska grganija, žametovka, zelen.**

Mentre le uve internazionali coltivate in Slovenia sono **sauvignon blanc, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero, traminer, riesling renano, müller-thurgau, welschriesling, blaufränkisch, picolit, merlot, cabernet e chardonnay.**





ti piace Sommelier Wine Box?

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

PORTA UN AMICO