



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



Princic

MIHAEL NOIR GORISKA BRDA

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	Pinot nero
 EVOLUZIONE	5 anni
 VOLUME IN ALCOL	13%
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	Ampio



Princic

MIHAEL NOIR GORISKA BRDA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  rosso rubino trasparente, con riflessi marroni;
-  al naso è fine, elegante e intenso, ed esprime note fruttate (soprattutto fragole, more, mirtilli, ciliegie e ribes); ma anche fieno ed erbe aromatiche, sottobosco, con note gentili di pepe bianco e chiodi di garofano;
-  al palato si esprime con una bella acidità, con tannini levigati. Morbido, di corpo, con un sorso succoso e un finale lungo e caldo.

freschezza
93%



sapidità
83%

corpo
90%

morbidezza
82%

tannicità
82%

VINIFICAZIONE

-  Pinot nero in purezza. Vendemmia a mano, nella seconda parte di settembre, da vigneti allevati a guyot con terreni caratterizzati dalla tipica conca e marna arenaria.
-  Macerazione con le bucce di uva 30 giorni; affinamento in botti di rovere per 18 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo rosso è caratterizzato da ottimo equilibrio, e si abbina bene con il risotto ai funghi. Per un abbinamento vegano, provare con verdure alla griglia e per un pairing più particolare, accompagnare al salmone.

- **UN VINO DI CORPO**
- **PROFUMATO**
- **A TUTTO PASTO**

SALMONE ALLA GRIGLIA

◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un abbinamento non convenzionale di grande suggestione: i profumi del vino incontrano i sapori del salmone per un'esplosione di gusto.



RISOTTO AI FUNGHI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Questo rosso si presta bene ad abbinamenti anche con cibi succulenti e molto profumati come il risotto ai funghi porcini, di cui pareggia l'intensità.



LA CANTINA

L'azienda Princic si trova nella Brda, la parte slovena del Collio Goriziano. Ha una tradizione antica, tramandandosi di generazione in generazione, e le prime informazioni risalgono alla metà dell'Ottocento, quando Mihael e Katarina iniziarono a produrre vini di qualità. Da allora, la cantina Prinčič si è impegnata a migliorare costantemente il proprio vino, prestando molta attenzione alla conservazione delle tradizioni locali e la qualità dei vini. I nonni lasciano il testimone a Srečkot e Afra, e oggi l'attività è gestita da Tomaž e dalla moglie Andrejka, insieme ai figli Sara e Tinet.



Le loro viti, che occupano un appezzamento di 9 ettari, dimorano sui caratteristici suoli di Opoka che donano ai loro vini un carattere unico. La filosofia dell'azienda mira a preservare queste caratteristiche cercando di mettere nel calice le migliori espressioni della natura.





Vigne ad Ajdovščina, nell'Istria slovena (Valle del Vipava)

LA REGIONE: ISTRIA SLOVENA

REGIONE POLITICA



PRODUZIONE

▄▄▄▄▄▄▄▄▄▄ 9.000 ettari vitati

▄ 790.000 ettolitri vino

VINI BIANCHI DAL CARATTERE INCONFONDIBILE

Pur nella varietà, il clima della Slovenia è prevalentemente continentale, molto favorevole alla crescita della vite.

Le principali regioni del vino in Slovenia sono la Valle della Drava (**Podravje**), la Valle della Sava (**Posavje**) e la Regione del Litorale (**Primorska**), dove si trova l'Istria slovena.



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.**

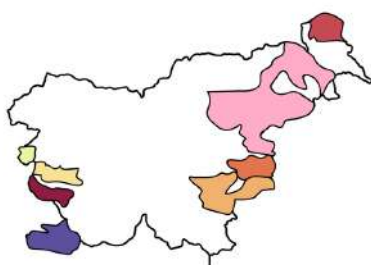
Mentre le uve internazionali coltivate in Slovenia sono **sauvignon blanc, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero, traminer, riesling renano, müller-thurgau, welschriesling, blaufränkisch, picolit, merlot, cabernet e chardonnay.**



Vigne a Koper che guardano il mare, nell'Istria slovena

LA REGIONE: ISTRIA SLOVENA

SOTTOZONE SLOVENIA



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

VITIGNI PRINCIPALI

- Riesling renano
- Müller Thurgau
- Elbling
- Pinot nero
- Dornfelder
- Reggente

Primorska è l'area più occidentale della Slovenia; risente molto dell'influsso delle brezze del Mare Adriatico. Tante sono le affinità con l'Italia, essendone di fatto il prolungamento. Molto diffuso è il refosco, vitigno che cresce su terreni rossi ricchi di ferro, e molto noti sono gli orange della zona. In generale, i vini di quest'area sono decisi e aromatici perché si arricchiscono grazie al soffio del mare, le brezze delle Alpi e i venti del Nord.

È divisa in 4 sottozone (**Goriška Brda, Kras, Istra, Vipavska Dolina**). Tra queste, la Goriška Brda (Collio Sloveno) ha suoli composti dalla famosa ponca, un misto di marna e arenaria. Qui si produce la Rebula (Ribolla slovena, gialla e verde). La Vipavska Dolina (Valle di Vipacco) è uno dei territori più vocati della Slovenia, dove si producono ben noti orange wine.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

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

PORTA UN AMICO