



slow wine

guida
2017

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.943 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Slow Food Editore

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE BERE SLOW

slow wine

guida
2017

BRDA

Marjan Simčič

Dobrovo
Ceglo, 3 B
tel. +386 (0) 539 59200
www.simcic.si
info@simcic.si



18 ha - 100.000 bt

VITA - La storia di quest'azienda inizia con l'intraprendenza di un uomo come Jožef Simčič che, nel 1860, comprò una fattoria a Medana per iniziare a produrre il suo vino. Sono passati molti anni, e molte cose sono cambiate, ma il legame e l'amore per questa terra è radicato in questa famiglia ed esplose quando incontrò Marjan, che conduce la cantina dal 1988.

VIGNE - La chiave per capire la filosofia aziendale risiede nella tipologia di terreno in cui hanno dimora i vigneti: l'opoka. Marjan ha eseguito un controllo del terreno fino a 12 metri di profondità per identificare le zone in cui risiede la ponca (in sloveno opoka, appunto) nella sua purezza. Solo dove terreno e clima raggiungono l'apice della perfezione vengono raccolte le uve destinate al cru di punta della gamma, chiamato, tanto per cambiare, Opoka.

VINI - Davvero difficile scegliere quale vino consigliare tra le diverse proposte dell'azienda, poiché il livello qualitativo è davvero molto alto e generalizzato. Il **Brda Ribolla Opoka 2011** grande vino (O n.d. bt; 45 €) offre un panorama infinito di spunti per la degustazione: danza elegantemente dalle note dolci di pesche e albicocche mature a quelle più amare del chinotto; in bocca poi è cremoso e vellutato in perfetta armonia, con un finale sapido e persistente. Suadente e profondo il **Sauvignon Opoka 2013** (O n.d. bt; 45 €), che in bocca si apre e regala emozioni mutevoli a ogni sorso. Il **Brda Ribolla Selekcija 2013** (O n.d. bt; 23 €) è un diverso esempio della maestria di Marjan nel lavorare questo vitigno che ormai conosce nel profondo delle sue peculiarità; le note di frutta secca sono molto caratterizzanti. Potente ed elegante il **Brda Chardonnay Opoka 2012** (O n.d. bt; 45 €).

CONCIMI letame in pellet, compost, humus
FITOFARMACI rame e zolfo, organici
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE in conversione biologica



Slow Food Editore