

Pinot Noir Selekcija

2011



Wine description

Transparent, ruby red colour, approaching a brick-like hue. The bouquet is of cherry liqueur, excellent cask and orange peel. It has the taste of very ripe fruit, especially cherries; a fresh and lovely tartness; pleasantly balanced taste of cask, and a moment later, of peppermint. You are left with a delightfully long aftertaste of cherries.

With food

Combine it with simple red meat dishes or venison. It is excellent with mushroom dishes or with matured mountain cheeses.

Aging

Pinot Noir improves with age. However, it is suitable for drinking at all stages. Ageing potential of up to ten years.

- Grape type pinot noir
- Region Collio - Italy, Brda - Slovenia
- Vineyards Zegla, Breg, Kozlink
- Vineyards age 17-40 years
- Vineyards altitude 150-250 metres above sea level
- Vineyards exposure south-east/south-west
- Soil type marl, slate and sandstone
- Harvest hand-harvested, bunches carefully selected - in the middle of September
- Vinification fermentation in contact with the skins (maceration) in stainless steel tanks for 14 days - during this period, the delestage technique continues; temperature of fermentation 25°C-30°C
- Maturation 28 months in French oak barrels of 225l
- Maturation in bottle at least 6 months
- Alcohol 13,5% vol
- Total acidity 5,6 g/l
- Bottle 0,75l, 1,5l
- Bottling 5.066 bottles 0,75 l, 300 bottles 1,5 l in February 2014, without cleaning and filtration.
- Serving temperature 18°C-20°C

Safra 2011. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.



ADEGA VAZIA

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

Decanter Wine Club

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhas](#) > [Simcic Marjan Pinot Noir Selekcija 2011 \(750ml\)](#)



Simcic Marjan Pinot Noir Selekcija 2011 (750ml) - 00158011



Classifique

Produtor: Simcic Marjan
Classificação: Tinto
Uva: Pinot Noir
País: Eslovênia
Safrá: 2011

Por R\$ 308,40
em 3X de R\$ 102,80 sem juros



Comprar



Ganhe
309 KM

Características Organolépticas: Rubi transparente, de média intensidade. Profunda agregação de frutas vermelhas silvestres e casca de laranja, sobre contornos minerais e de alcaçuz. Demonstra em boca uma fruta sóbria, suculenta e volumosa. Longo fim-de-boca.

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Eslovênia - Goriška Brda (Collio Goriziano) - Vinhedos localizados a 150-250 metros de altitude, expostos a sudeste e sudoeste. Alguns vinhedos estão

Composição de Castas: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: 28 meses em barricas francesas de 225 litros.

Estimativa de Guarda: 10 anos +

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: De padrão continental, com verões quentes, invernos rigorosos e secos. As colinas geram mesoclimas diversificados. Na região de Primorska há uma influência mediterrânea maior.

Características do Solo: Pura marga calcária (Opoka) da era Terciária (Eoceno).

Elaboração: Colheita manual das uvas em vinhas com 17-40 anos de idade, no ponto ótimo de maturação, com seleção de cachos no vinhedo no início de Setembro. As uvas são desengaçadas e postas a fermentar em tanques de inox a 25-30°C. As macerações ocorreram num período de 14 dias, durante as quais são realizadas algumas délestages. Amadurecimento em carvalho. Permanência mínima de 6 meses em garrafa antes de sair ao mercado. Engarrafado sem filtração ou clarificação.

Características Organolépticas: Rubi transparente, de média intensidade. Profunda agregação de frutas vermelhas silvestres e casca de laranja, sobre contornos minerais e de alcaçuz. Demonstra em boca uma fruta sóbria, suculenta e volumosa. Longo fim-de-boca.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Vinho de excelência com pequenas aves de caça; Lombo suíno assado ao alecrim; Peito de pombo grelhado ao ponto; Bavetti envolvida com cogumelos silvestres; Terrina de faisão ao cognac; Atum selado rapidamente, servido sobre brotos refogados na wok.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Safrá 2011. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.