

SLO ITA

MOVIA

[HOME](#) · [AZIENDA MOVIA](#) · [LA FAMIGLIA](#) · [LA REGIONE - I VIGNETI](#) · [LA CANTINA](#) · [I VINI](#) · [MERCATI](#)
[I MEDIA](#) · [FOTO EVENTI](#) · [CONTATTI](#) · [ENOTECA LUBIANA](#) · [I CALICI](#) · [PRESS](#)

I VINI

Movia

RIBOLLA

SAUVIGNON

PINOT GRIGIO

CHARDONNAY

VELIKO BIANCO

PINOT NOIR

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

VELIKO ROSSO

AMBRA PINOT GRIGIO

Lunar

Vandima Turno


Spumante

Vila Marija


Vini da dessert

Ambra Pinot Grigio

Denominazione d'Origine
Controllata e Garantita.



93
punti
JamesSuckling.com
anno 2011



Caratteristiche del vino

Annata:
2011

Vitigno:
Pinot Grigio 100%

Gradazione alcolica:
13,00 %

Tipo di impianto:
Mono Guyot

Età media del vigneto:
35 anni

Viticoltura:
biologica

Vinificazione:
Vendemmia tardiva, a mano, con tempi brevissimi fra la vite e la fermentazione di massimo due ore. Avvio della fermentazione con lieviti naturali, selezionati dalla stessa uva raccolta in prevendemmia (5 %). Macerazione di dieci giorni nella fermentazione, defecazione senza pressatura di vinacce. Già in fermentazione viene messo nelle botti di legno-barrique. Dopo la maturazione nelle barrique, con il sedimento naturale, il vino compie tutti i processi naturali senza travassi e aggiunte di nessun tipo di prodotti chimici o conservanti. Diventa sano e stabile, naturalmente preparato per durare una nostra vita. Con la macerazione il vino ottiene il colore delle bucce, che però non è il classico rose, ma il colore ambra con sfumature d'oro. Il risultato essenziale e il raggiungimento della massima mineralità con il risaltamento di terroir tipico evitando così l'abituale ruvidezza conseguente alla classica macerazione bianca. In tal modo viene conservata la raffinatezza dell'aroma.

Affinamento:
Maturazione di 18 mesi nelle botti di legno francese 220L. Affinamento 4 mesi in bottiglie da 0,75L.





Anidride solforosa (SO₂) totale:
Sotto 40 mg


MOVIA CONTATTO

MOVIA
ALEŠ KRISTANČIČ
Ceglo 18
5212 Dobrovo v Brdih
movia@siol.net

Office:
T: +386 5 395 95 10
M: +386 41 735 777

Enoteca movia
Lubiana:
T: +386 51 304 590
vinoteka.movia@gmail.com

 Facebook
 Twitter
 Instagram
 Delectable



[Movia](#) · [Lunar](#) · [Vandima turno](#) · [Spumante](#) · [Vini da dessert](#)

Safrà 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.