BRDA

Kristian Keber

Recuperando un vecchio vigneto del nonno Roman ho deciso di realizzare il mio sogno nella zona della Goriška Brda, Slovenia. Le uve sono le classiche del nostro territorio, cioè la Ribolla Gialla, Tocai Friulano e Malvasia Istriana. Ovviamente seguendo l'idea di Vino-Territorio questo vino non poteva che chiamarsi BRDA cioè la denominazione a ovest della Slovenia che in italiano si traduce con Collio. Territorio totalmente collinare con la caratteristica Ponka o Opoka come terreno. Dato che ho sempre amato i vini a macerazioni spontanee ed è da anni che sperimento questa tecnica innovativa del mondo enologico, il Brda è il frutto di questo lavoro.

Uve rigorosamente raccolte a mano vengono lasciate macerare e fermentare nelle botti di rovere da 7hl senza alcun controllo di temperatura e senza alcuna aggiunta di lieviti selezionati.
La massa macera per una settimana a uva intera (senza diraspare pigiare). A fine fermentazione avviene la pressatura. L'affinamento nelle botti di rovere continua per 2 anni, qui il vino si stabilizza naturalmente e in seguito viene imbottigliato senza filtrazioni.

Varietà: Ribolla Gialla in prevalenza, Tocai Friulano, Malvasia Istriana

Regione: Brda, Slovenia

Esposizione: terrazzamenti a esposizione sud- sud/ovest

Suolo: Marne e arenarie- Flysh; Medana 1classe, Colline di Kozlink- Zgp Goriška Brda

Vinificazione:una settimana di macerazione in botti grandi di rovere, nessun controllo di temperatura, lieviti indigeni, non filtrato.

Agricoltura: Biologico e biodinamico, permacultura

Tipo di allevamento: Guyot, Cappuccina a 5000 ceppi ettaro;

Affinamento: 2 anni di botte da 7hl (rovere, acacia,castagno, frassino)

Solforosa totale: sotto i 30 mg/l

Durata del vino prevista: 10-20 anni

Temperatura di servizio: 16°C

Bottiglie prodotte: circa 5000/anno