



AUSTRIA

*Podravje*

UNGHERIA

*Mura*

Maribor

Ptuj

Kranj

Celje

*Sava*

**Ljubljana**

*Posavje*

Novo Mesto

CROAZIA

Koper

*Primorska*

ITALIA

# SLOVENIA

Ideale prolungamento della Venezia-Giulia, i dolci pendii delle sue colline offrono zone perfette per la viticoltura, raggruppate in tre distinte regioni vinicole: a sud-ovest la Primorska, la più vicina all'Italia, nella parte sud-orientale la regione vinicola Posavje e nell'area nord orientale Podravje. Qui la viticoltura prospera e incuriosisce, alimentata da propizi fattori ambientali (varietà dei terreni, clima continentale e mediterraneo a seconda della zona) e da una tradizione enologica risalente ai monaci medievali.



## Valter Sirk

Visnjevnik

L'azienda Valter Sirk è sita nel paese di Visnjevnik (pieno Collio Sloveno) in zona collinare superiore; questa peculiarità morfologica porta ad una prima caratterizzazione dei suoi vini che hanno una spiccata freschezza e facilità al gusto. Il suolo di matrice marna e la presenza nel terreno di una forte percentuale di sali minerali conferiscono notevole sapidità, buona persistenza al palato, freschezza e celerità di beva. La coltivazione delle vigne si svolge nella massima naturalezza, seguendo i cicli del sole e della luna, adottando tecniche biologiche e di coltivazione integrata per la preservazione dell'integrità naturale della vigna. Affinamento in vasche acciaio per garantire una chiara determinazione del gusto originario del vitigno e bâtonnage a mano onde garantire il rimescolamento delle sole fecce nobili. L'azienda dispone di 8 ettari più altri 3 in affitto, coltivati prevalentemente a uve bianche come Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Malvasia Istriana, ma anche a bacca rossa come Merlot, Malbec, Cabernet Franc, per una produzione media annua di circa 40.000 bottiglie.



### *Pinot Blanc Riserva ConteA*

Vigneto composto soltanto da selezione di miglior pinot blanc. Anno impianto 1987.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale. Quattro anni di fermentazione ed affinamento in tonneau nuovi a bassa tostatura. Decantazione in acciaio per i successivi 4/6 mesi. Imbottigliamento dopo 60 mesi di affinamento. Colore giallo luminoso, una grossa persistenza ed un'eccellente combinazione di forte eleganza e bevibilità. L'equilibrio fatto vino. Numero di bottiglie prodotte circa 1000. Da abbinare in cucina con carni bianche e formaggi freschi.



### *Merlot Riserva ConteA*

Tre vitigni con tre cloni separati (francese 60%, rauscedo 10%, ignota centenaria 30%). Anno impianto 1993, 1996.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Sei mesi di vinificazione separata dei 3 cloni in cemento, successivi 5 anni unione cloni in barrique/tonneau ed infine decantazione in acciaio 4/6 mesi. Imbottigliamento dopo 80 mesi di affinamento. Colore rosso delicato si presenta con una struttura tannica delicata e rotonda. Il palato è ricco, avvolgente e di estrema eleganza. Numero di bottiglie prodotte circa 1000. Da abbinare in cucina con cacciagione, stracotti e carni in genere.



### *Chardonnay Riserva ConteA*

Vigneto composto da soli cloni francesi. Anno impianto 1989.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale. Quattro anni di unione in tonneau totalmente nuovi. Decantazione in acciaio 4/6 mesi. Imbottigliamento a 50 mesi dalla vendemmia. Affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia. Di colore giallo vivo, presenta una marcata struttura ed una grandissima persistenza. Vino di spiccata tipicità, potenza ma anche eleganza. Numero di bottiglie prodotte circa 1000. Da abbinare a carni bianche, arrostiti di vitello/maiale – oppure in semplice degustazione.



### *Ribolla Gialla*

Vigneto Zagrad, Rkiča. Anno impianto 1975, 1986.

Sistema di allevamento capovolto unilaterale, Guyot unilaterale. Pressatura soffice, fermentazione 100%. in vasca d'acciaio, batonnage a mano, macro filtrazione. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento. Vino di grande freschezza e notevole mineralità. Si distingue per vivacità, tipicità e rigore. Numero di bottiglie prodotte 7000. Da abbinare in cucina con pesci neutri, bianchi e crudo di pesce.



### *Jakot Friulano*

Vigneto Njiva.  
Anno impianto 1990, 1993.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Criomacerazione, pressatura soffice, batonnage a mano, fermentazione controllata in vasche acciaio, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Colore giallo paglierino, pulizia al naso con profumi eleganti. Al gusto ha spiccata personalità, aroma floreale e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla amara. Numero di bottiglie prodotte circa 5500. Da abbinare in cucina con pesci in genere e crostacei.



### *Malvasia*

Vigneto Vipolže.  
Anno impianto 1975.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Criomacerazione, pressatura soffice, vinificazione classica con maturazione 80% in vasca acciaio e 20% in botti di rovere usate. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Colore giallo paglierino, freschezza, notevole mineralità, molto accattivante, e con i tipici sentori di fiore di camomilla presenti nella malvasia istriana. Numero di bottiglie prodotte circa 7000. Da abbinare in cucina con piatti freschi.



### *Pinot Grigio*

Vigneto Zagrad, Rkiča, Zamurava.  
Anno impianto 1988, 1992, 1994.

Sistema di allevamento doppio capovolto e Guyot unilaterale. Pressatura soffice, sosta sulle bucce, fermentazione controllata in vasca, batonnage a mano, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 18 mesi di affinamento. Di colore intenso spicca per una vivace freschezza e fortissima mineralità. Bocca elegante e di buon slancio sapido. Numero di bottiglie prodotte circa 2000. Da abbinare in cucina con conchiglie, crostacei e pesce forte baccalà/stocafisso.



### *Pinot Blanc*

Vigneto Zagrad, Neblo.  
Anno impianto 1992, 1995

Sistema di allevamento doppio capovolto e Guyot unilaterale. Pressatura soffice, sosta sulle bucce, fermentazione controllata in vasca, batonnage a mano, macrofiltrazione. Imbottigliamento dopo 15 mesi di affinamento. Di colore giallo paglierino spicca per la grande eleganza unita a freschezza e notevole sapidità. In bocca tipicità con sentori di crosta: in sintesi enorme eleganza setosa. Numero di bottiglie prodotte circa 2000. Da abbinare a tutta la cucina di pesce ma risulta pure un ottimo aperitivo.



### *Chardonnay*

Vigneto Snežeče, Rončuca.  
Anno impianto 1989 - 1990.

Sistema di allevamento doppio capovolto, Guyot bilaterale. Pressatura morbida, fermentazione controllata in vasche acciaio 80% e in botti rovere usate 20%, batonnage a mano, macrofiltrazione. Imbottigliamento a 15 mesi dalla vendemmia. Affinamento per 2 mesi in bottiglia. Vino di pura eleganza, potenza ed equilibrio. Numero di bottiglie prodotte circa 2000.



### *Sauvignon*

Vigneto Njiva, Zamurava.  
Anno impianto 1990, 1995.

Sistema di allevamento capovolto unilaterale, Guyot unilaterale. Vinificazione con 3 diversi cloni criomacerati e vinificati separatamente per essere assemblati in seguito, uva molta matura, macrofiltrazione. Imbottigliamento a 15 mesi dalla vendemmia. Affinamento 2 mesi in bottiglia. Vino di estrema eleganza e potenza. Spicca per freschezza e notevole mineralità. Numero di bottiglie prodotte 1500. Destinato a intenditori, amanti della tipologia piatti con pomodoro, crostacei.



## *Merlot*

Vigneto 60% francese,  
40% rauscedo.  
Anno impianto 1993, 1996.

Sistema di allevamento doppio capovolto. Dopo macerazione bisettimanale, la massa viene fatta fermentare ed affinare 6 mesi in cemento per poi sostare in legno per i successivi 12/18 mesi. Vino rosso fresco dal colore rubino e molto fruttato da utilizzare su carni in generale e pesci strutturati.



