

da
From s.r.l.



PREMIUM ORANGE WINE

CATALOGO

WWW.DAFROM.IT

REMCEL

F2489_100



Colore giallo dorato intenso. Il profumo ricorda la marmellata di arance, la frutta secca, gli agrumi canditi e le fragranze mediterranee. Un corpo denso esprime un gusto intenso. Lunga durata ed elegante. 14 giorni di macerazione, affinamento 24 mesi in barrique, vendemmia seconda metà di settembre.

Vitovska 2018 Orange Carso Rencel cl. 75 (X1)

F2489_101



Un vino da dessert unico ottenuto da uve Malvasia accuratamente selezionate. Affinamento 96 mesi in barrique nuove, appassimento uve 5 mesi in graticci. Colore oro antico con accenti di rame. Piacevoli aromi di pesca, albicocca e miele, completati da sentori di timo e origano. Al palato, questo vino dolce rivela nuovi sapori tra cui fichi maturi e marmellata di arance. Ottima acidità completamente integrata e residuo zuccherino ben bilanciato con un finale lungo e di grande effetto. Questo vino da dessert brilla davvero accanto a qualcosa di più sapido, speziato come il Roquefort. Lo consigliamo anche con diversi tipi di cheesecake e dessert alla frutta con contorno di gelato

Zlate Solzice passito carso Rencel CL.37.5 (X1)

F2489_102



vino bianco macerato, anche noto come "vino arancione" per il suo colore spesso più scuro, le bucce rimangono in contatto con il mosto per un periodo di tempo che può variare da alcuni giorni a diversi mesi. Questo conferisce al vino una maggiore struttura, complessità e un profilo aromatico più ampio rispetto ai vini bianchi tradizionali. 24 mesi in barrique

Malvasia Orange Carso Rencel 2017 CL.75 (X1)

F2489_103



Colore rosso rubino con riflessi porpora. Un piacevole mix di aromi, dominato dai frutti di bosco. In bocca il vino rispecchia il suo carattere. Piacevolmente acidulo, di medio corpo con piena intensità gustativa. Le ciliegie mature sono evidenti, il tannino è elegante. Retrogusto da medio a lungo. Il terrano si sposa bene con la carne affumicata, il salame di cervo, il prosciutto e la carne più grassa. Macerazione 12 giorni vasche aperte affinamento 36 mesi in botti di rovere

Teran Orange Carso Rencel 2019 CL.75 (X1)

F2489_104



Un fiore inebriante, che all'inizio ricorda il caldo miele floreale, che sprigiona note balsamiche di fiori di campo ancor più decise che fredde, tra le quali si mescolano le percezioni di frutta matura, albicocche secche e prugne leggermente affumicate. In bocca è caldo, le note fruttate superano quelle floreali, pian piano emergono erbe aromatiche, vaniglia e pepe bianco. La mineralità è notevole, l'acidità bilancia l'alcol. Il finale è lungo e lascia in bocca un retrogusto piacevolmente dolce, che ricorda la radice di liquirizia. affinamento 24 mesi barrique usate fermentazione spontanea 3 giorni macerazione

Sauvignon Orange Carso Rencel 2018 CL.75 (X1)

F2489_105



Un tipico rappresentante dei "vini arancioni". Vino bianco pieno, il cui colore ricorda fortemente l'oro antico. L'aroma del vino mostra una perfetta combinazione di fruttato. Dominano le note di frutta matura. In bocca il vino è pieno, caldo, elegante e complesso. Molto carattere e un retrogusto fine e lungo. Per l'alto contenuto di fenoli (tannino e amaro), questo vino è un ottimo compagno di un'ampia varietà di carni, dalle bianche alle rosse.. affinamento 24 mesi botti grandi e barrique usate. fermentazione spontanea 14 giorni macerazione

Vincent Orange Carso Rencel 2019 CL.75 (X1)

F2490_100



Reia Malvazija 2019 Macerato CL.75 (X1)

A causa dell'associazione mentale di Malvasia e mare, lo vedo come un ottimo accompagnamento per brodetti di pesce, polpo in insalata e risotto con le cozze, anche calamari ripieni, ma anche con i funghi e la maggior parte dei funghi raggiungerei rapidamente, anche i tartufi non farebbe paura. La sua originalità è generalmente più pronunciata quando si convive con piatti preparati sulla base della caccia e della raccolta rispetto a quando si abbina a ciò che alleviamo e coltiviamo. Così anche con selvaggina, asparagi (selvatici) e altre piante selvatiche che ogni tanto insaporiscono il nostro menù.

F2490_101



Reia Tolovaj 2019 Macerato CL.75 (X1)

Si cammina poco sui traccianti ben consolidati della sauvignonassa ed è per questo che il nome di fantasia TOLOVAJ è il nome giusto per un vino che un tempo era conosciuto come Tokaj friulano. Il colore paglierino con riflessi verdognoli è forse il più vicino all'idea di vino da questo vitigno, divenuto la seconda casa di Brda. Al naso rivela una ricchezza di aromi nobili che non si sono lasciati modellare dai lieviti selezionati. Sono fruttati e floreali, senza esplosioni solistiche il suo gusto indica una maturità che non ha eguali. In bocca risulta caldo, strutturale, morbido, armonico. Ricorda la frutta matura, la sua essenza; lascia un piacevole e lungo retrogusto. Le note balsamiche sono armoniche,

F2490_102



Reia Tolovaj 2019 Macerato CL.75 (X1)

Si cammina poco sui traccianti ben consolidati della sauvignonassa ed è per questo che il nome di fantasia TOLOVAJ è il nome giusto per un vino che un tempo era conosciuto come Tokaj friulano. Il colore paglierino con riflessi verdognoli è forse il più vicino all'idea di vino da questo vitigno, divenuto la seconda casa di Brda. Al naso rivela una ricchezza di aromi nobili che non si sono lasciati modellare dai lieviti selezionati. Sono fruttati e floreali, senza esplosioni solistiche il suo gusto indica una maturità che non ha eguali. In bocca risulta caldo, strutturale, morbido, armonico. Ricorda la frutta matura, la sua essenza; lascia un piacevole e lungo retrogusto. Le note balsamiche sono armoniche,

F2490_103



Reia Poanta 2017 Macerato CL.75 (X1)

In bocca caldo, con un'acidità già molto tenue, ma minerale, quasi salato. La maturità spiega le ali e ci porta a pensare a quale delle varietà presenti nelle varietà chardonnay, sauvignonasse, malvasia e ribolla gialla sia riuscita a dare al vino la sua impronta più evidente. L'untuosità dello chardonnay detta il tempo, ma il vino cambia ogni minuto che passa e svanisce con una polifonia in cui non c'è né un perdente né un vincitore. Poanta è sfuggito ai soliti schemi di socializzazione e enogastronomica, quindi richiede creatività nel trovare un compagno adatto. Ama sicuramente i piatti ricchi, la ricotta e il porridge ben presentati, le salse al burro, magari anche i piatti con le frattaglie (fegato, rognoni,

Matjaz Kramar

F2491_100



Atelier Kramar Ribolla Macerato Primario 2021 CL.75 (X1)

Vino DOCG Secco Non filtrato Fermentazione spontanea senza controllo della temperatura 3 giorni di macerazione 13,5 % vol Concime organico, senza erbicida. Lavoriamo con le fasi lunari. Dal 2021 l'intera azienda è certificata ecologicamente.

F2491_101



Atelier Kramar Tocaj Macerato Bohem 2018 CL.75 (X1)

Secco Non filtrato Fermentazione spontanea senza controllo della temperatura 3 giorni di macerazione, 12 mesi nelle botti 500l 12 % vol Concime organico, senza erbicida. Lavoriamo con le fasi lunari. Dal 2021 l'intera azienda è certificata ecologicamente.

F2491_102



Secco Non filtrato
Fermentazione spontanea
senza controllo della
temperatura 3 giorni di
macerazione, 12 mesi nelle
botti 500l 12 % vol vol
Concime organico, senza
erbicida. Lavoriamo con le
fasi lunari. Dal 2021 l'intera
azienda è certificata
ecologicamente.

Atelier Kramar Tocaj Macerato Bohem 2020
CL.75 (X1)

Vina Borut Blazic

F2492_100



La Rebula della cantina
Blazic è una Ribolla Gialla in
purezza proveniente dalla
Slovenia perfetta per
accompagnare pesce e
verdure. Viene realizzata con
omonime uve selezionate
manualmente e fatte
macerare 3 giorni sulle
bucce, l'affinamento procede
per qualche mese in vasche
d'acciaio. Il colore giallo
intenso veste il calice di un
manto dorato mentre il naso
viene inondato da aromi di
agrumi e mela matura. Il
sorso è fresco, agile,
minerale, sapido e godurioso

Blazic Rebula 2021 Macerato CL.75 (X1)

F2492_101



Jakot "Selezione" di Blazic è
un vino bianco sloveno di
corpo ed eleganza, frutto di
un lungo affinamento di 3
anni in botti di rovere.
Risultato di una lunga
macerazione di 2 settimane,
si tinge di un color ambrato
con tonalità aranciate. Il
sorso è pieno, lungo e
tonico, con un leggero
tannino e un profilo
aromatico complesso di
albicocche secche, spezie,
erbe aromatiche, scorze
d'arancia e fiori secchi

Blazic Jakot Pinot grigio Macerato CL.75
(X1)

F2492_102



Jakot "Selezione" di Blazic è
un vino bianco sloveno di
corpo ed eleganza, frutto di
un lungo affinamento di 3
anni in botti di rovere.
Risultato di una lunga
macerazione di 2 settimane,
si tinge di un color ambrato
con tonalità aranciate. Il
sorso è pieno, lungo e
tonico, con un leggero
tannino e un profilo
aromatico complesso di
albicocche secche, spezie,
erbe aromatiche, scorze
d'arancia e fiori secchi

Blazic Rebula Macerato CL.75 (X1)

F2493_100



Marjan Simcic Rebula cru selection
Macerato CL.75 (X1)

vino radicale, giallo paglierino con riflessi dorati, opaco; al naso è complesso con sentori di agrumi maturi, frutta candita, cedro; al palato offre morbidezza e calore, ma soprattutto bevibilità, unita ad una struttura masticabile da vino rosso, lunghissimo nella persistenza con note minerali. antipasti di carne, zuppe, primi piatti tartufati, pesce alla griglia, carne bianca, bolliti. Ottimo da bere subito, con un eccellente potenziale d'invecchiamento di almeno dieci anni. fermentazione a contatto con le bucce (macerazione) per 8 giorni in tini troncoconici di rovere da 4.000 litri (tono), senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica. Maturazione: 18

F2493_101



Marjan Simcic Pinot grigio cru selection
Macerato CL.75 (X1)

Per la sua complessità, il Pinot Grigio è consigliato con un'ampia gamma di cibi, dagli antipasti freddi fino alle paste primaverili-estive. Si abbina con il pesce e la cucina asiatica, thailandese e giapponese. Pinot Grigio prodotto in un modo così naturale matura bene fino a dieci anni. fermentazione spontanea a contatto con le bucce (macerazione) per 4 giorni in tini troncoconici di rovere da 2.500 litri (tono) 12 mesi in botti di rovere da 2.500 l. Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

F2493_102



Marjan Simcic Rebula Opoka Macerato
CL.75 (X1)

Antipasti di crostacei, frutti di mare e pesce crudo, grigliata di sardine, risotti, brodetti di pesce, lesso di manzo con salse, formaggi freschi, uova con tartufo, fusi Istriani con tartufo, trota marinata, salmone affumicato e così via. Ideale per degustazioni, con un ottimo potenziale d'invecchiamento di oltre 15 anni. fermentazione spontanea a contatto con le bucce (macerazione) per 16 giorni in botti di cemento a forma di uovo da 1.000 litri. 10 mesi in botti di cemento a forma di uovo da 1.000 litri e 12 mesi in botti di rovere da 500 litri (tono). Colore oro intenso, riflessi minerali, limpido nonostante venga unicamente decantato e non filtrato prima dell'imbottigliamento. Al

F2493_103



Marjan Simcic Sauvignon Vert Opoka
Macerato CL.75 (X1)

Grazie alla sua ampia duttilità, il vino Sauvignon Vert potrebbe essere tranquillamente chiamato anche il vino della gastronomia per eccellenza. Infatti, può accompagnare una vasta gamma di primi piatti a base di verdure. Si abbina perfettamente agli asparagi in tutte le loro forme, a combinazioni di piatti con crema di avocado ed insalata condite con una leggera salsa primavera. Combacia i piatti di pasta e risotti, omelette con carciofi e varie spezie, ma può essere anche unito a diversi antipasti freddi di mare, verdure ai ferri, medaglioni di carne, pollo farcito e via dicendo. Perfetto per sushi o piatti orientali leggermente speziati. fermentazione spontanea a contatto con le bucce (macerazione) per 2

Emeran Reya, vinska klet

F2494_100



Emeran Reya Brut Nature Metodo Classico
CL.75 (X1)

Oro giallo, brillante e molto trasparente, con molte bollicine fini e abbastanza persistenti. Profumi abbastanza intensi e fini di mela gialla, ananas, scorza di limone, fiori bianchi secchi, paglia, crosta di pane e pietra focaia. Il vino è molto secco, con accentuata freschezza e mineralità. Gusto intenso e persistente, spiccata eleganza e corpo pieno. Metodo Classico Ribolla Chardonnay

F2494_101



Emeran Reya Rebula Bio Macerato 2019
CL.75 (X1)

Il vino è giallo dorato, cristallino e di media densità. All'inizio leggermente sobrio, ma con belle impressioni di scaglie di mela e ananas, albicocche mature, scorza d'arancia. Spicca la nota minerale di marna sbiancata, a cui si uniscono aromi di fieno, noci tostate, vaniglia, burro ed erbe secche mediterranee. Un vino secco con accentuata morbidezza, di media piccantezza, per contro fresco e sapido, quasi salato, con un finale leggermente speziato. Un vino elegante dal gusto intenso, di medio corpo e lunga persistenza.

F2494_102



Emeran Reya Pynot rosso Bio Macerato
2019 CL.75 (X1)

Vino di fermentazione spontanea, macerato per cinque giorni a temperatura non controllata. Maturato per 10 mesi sui lieviti in vecchie botti di legno. Non filtrato. Minimo intervento in vigna e in cantina, come in passato. La famiglia Reya ha vissuto in stretto legame con la terra di Brika per diversi secoli - fonti scritte la menzionano qui almeno dal 1735, quando l'imperatore austro-ungarico le concesse un titolo nobiliare. Negli ultimi anni, la casa vinicola di Emeran Rey si è concentrata sui metodi di coltivazione tradizionali che i nostri antenati già conoscevano, ma con l'avvento delle nuove tecnologie, li abbiamo un po' abbandonati e dimenticati.

F2494_103



Emeran Reya Chardonnay Bio Macerato
2019 CL.75 (X1)

Cristallino, colore giallo dorato. Aromi intensi, dove rileviamo prelibatezze dorate mature, pesca, ananas e banana, mescolate a note di fiori secchi. Aromi di noci tostate e caramello rivelano anche una nota di burro e vaniglia, e nel finale appare anche una percezione minerale. Il vino è secco, piacevolmente morbido, fresco e minerale, con un finale leggermente astringente. Un gusto elegante intenso e persistente con un corpo pieno

F2494_104



Emeran Reya Chardonnay Bio Macerato
2019 CL.75 (X1)

Colore giallo dorato. I profumi intensi e fini ricordano spezie secche mediterranee, bacche di sambuco, uva spina, scorza di limone, fiori bianchi secchi, spezie dolci, burro e pepe verde. Un vino corposo che esprime intensità, eleganza e lunga persistenza.

F2494_105



Emeran Reya Yakot Pinot grigio Bio
Macerato 2019 CL.75 (X1)

Colore giallo dorato. I profumi intensi e fini ricordano spezie secche mediterranee, bacche di sambuco, uva spina, scorza di limone, fiori bianchi secchi, spezie dolci, burro e pepe verde. Un vino corposo che esprime intensità, eleganza e lunga persistenza.

F2494_106



Emeran Reya Malvazija Bio Macerato 2019
CL.75 (X1)

Colore giallo dorato. I profumi intensi e fini ricordano spezie secche mediterranee, bacche di sambuco, uva spina, scorza di limone, fiori bianchi secchi, spezie dolci, burro e pepe verde. Un vino corposo che esprime intensità, eleganza e lunga persistenza.

F2495_100



MALVASIA IVANKA 0,75L UOU Macerato
CL.75 (X1)

Questo vino bianco naturale e secco, che prende il nome dal (ex) proprietario del vigneto a Solkan, ha un ricco colore dorato-ambrato. A prima vista suggerisce una macerazione prolungata. Il profumo di questo orange wine è fruttato, e il gusto è ricco, con piacevoli note di agrumi e frutta secca. Nonostante la sua maturità, il vino è sorprendentemente fresco, beverino e si sposa bene con molti piatti mediterranei, di pesce e altri. Senza dubbio può diventare anche un vino da meditazione che semplicemente non ha bisogno di accompagnamento.

F2495_101



REBULA IVANKA 0,75L UOU Macerato
CL.75 (X1)

Questo piacevole vino secco prende anche il nome dal proprietario del vigneto a Solkan, e il suo colore ambrato dorato ne mostra il carattere. Il fiore di questa ribula è abbastanza netto e penetrante, e alcuni tannini nel gusto suggeriscono che questo vino dovrebbe essere invecchiato. La Ribula Ivanka può essere servita con molti piatti di carne leggeri e formaggi stagionati.

F2495_102



IPAVSKO PATOCE 0,75L UOU Macerato
CL.75 (X1)

Questo vino è una miscela di varie varietà autoctone, dominate da Malvasia e Ribolla. I vigneti si trovano a Varda, sotto S. Katarina (Kekec). Una macerazione più breve dona al vino freschezza e un fiore più pronunciato, con una piacevole acidità. Può essere un vino accogliente, ma si abbina anche a piatti leggeri estivi e di mare.

Batic Winery

F2496_100



Batic Zaria 2021 Macerato CL.75 (X1)

55% Plinela, 20% Zelen, 14% Rebula, 5% Vitovska, 3% Klarnica, 2% Rumeni Muskat, 1% Chardonnay. Zaria non pone limiti alla fantasia. Un vino così perfetto che non richiede nemmeno il cibo per essere servito con esso - nella struttura è quasi l'eccellenza culinaria stessa, anche se ti riporta alle basi durature del vino. È un eccellente surrogato gastronomico dei vini rossi. Prova ad abbinarlo a diversi piatti per creare gli abbinamenti più sfrenati che tu possa immaginare! La natura è perfetta armonia. Non è solo vino. È Zaria.

F2496_101



Batic Malvazija selekcija Macerato CL.75
(X1)

Estremamente aromatico e con pochi tannini, è stato macerato per 45 giorni in botti di rovere di produzione propria, nelle quali ha anche maturato per una buona annata. La fermentazione è avvenuta con i propri lieviti, a temperatura non controllata. Colore giallo dorato più carico con sfumature ambrate, profumi intensi, la mela cotogna ricorda l'uva spina. Il bouquet è evidenziato, dopo miele, scorza d'arancia, resina fine di pino, cime di abete rosso. In bocca è leggero, morbido e ricco. Con una lunga conclusione. La temperatura di servizio consigliata è di 12-14°C

F2497_100



Macerazione per 6 ore con le bucce, fermentazione spontanea e affinamento in contenitori di acciaio e botti grandi per 1 anno sulle fecce fini. La vendemmia successiva viene fatto rifermentare in bottiglia con mosto fresco di Riesling Italo proveniente dalla stessa vigna. Sboccato dopo circa 26/28 mesi con una piccola aggiunta dello stesso vino.

Slavcek metodo classico brut nature Penina CL.75 (X1)

F2497_101



Macerazione per 6 ore con le bucce, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio e affinamento negli stessi per 1 anno sulle fecce fini. La vendemmia successiva viene fatto rifermentare in bottiglia con mosto fresco di Merlot proveniente dalla stessa vigna. Sboccato dopo circa 7/8 mesi con una piccola aggiunta dello stesso vino.

Slavcek metodo classico brut nature Penina Rose' CL.75 (X1)

F2497_102



Macerazione sulle bucce di 20 giorni, fermentazione spontanea e affinamento in botti da 1000 l per 2 anni. La Malvasia Riserva di Slavcek è un vino bianco macerato elegante e sinuoso. L'evoluzione della Malvasia, lasciata evolvere per due anni in piccole botti, ne risulta un vino elegante e minerale, di ottima struttura ma morbido e avvolgente. **Finale lungo e profondo.** Quando la primavera è alle porte e le primule iniziano a sbocciare, è ora di inaugurare il balcone insieme alla vostra dolce metà. La Malvasia Riserva è un vino da tramonto, da bere davanti ad una bella ricciola cotta al forno, accompagnati dalle prime piacevoli brezze tiepide.

Slavcek Malvasia Riserva Macerato CL.75 (X1)

F2497_103



Macerazione sulle bucce di 20 giorni, fermentazione spontanea e affinamento in botti da 1000 l per 2 anni. La Ribolla Riserva di Slavcek è un vino bianco macerato elegante e sinuoso. L'evoluzione della Ribolla, lasciata evolvere per due anni in piccole botti, ne risulta un vino elegante e minerale, di ottima struttura ma morbido e avvolgente. **Finale lungo e profondo.** Quando la primavera è alle porte e le primule iniziano a sbocciare, è ora di inaugurare il balcone insieme alla vostra dolce metà. La Ribolla Riserva è un vino da tramonto, da bere davanti ad una bella ricciola cotta al forno, accompagnati dalle prime piacevoli brezze tiepide.

Slavcek Ribolla Riserva Macerato CL.75 (X1)

KRAPEZ

F2498_100



Caratteristiche del vino: Più profondo, giallo dorato, colore, torbido. Il bouquet è pronunciato. Pesca matura, albicocca secca, leggermente catramoso, note balsamiche in sottofondo. Un bouquet ricco e invitante. Nel monte asciutto, pieno di sapidità, con una netta presa tannica. Intenso e persistente. **Abbinamenti gastronomici:** Si abbinano a pollame, pesce crostacei, vitello, formaggi stagionati. **Potenziale di invecchiamento:** Raggiungerà il suo meglio dopo 5 anni. **Vendemmia:** diradamento degli acini quando si ammorbidiscono, **vendemmia manuale.** **Vinificazione:** fermentazione spontanea con macerazione di 7 giorni, **pressatura soffice.** **Maturazione:**

KRAPEZ Lapor Belo Macerato CL.75 (X1)

F2498_101



Vitigno: Malvasia d'Istria 50%, Riesling Italiano 50%. **Collocazione dei vigneti:** altopiano con esposizione a sud. **Struttura del suolo:** arenaria, argilla. **Vendemmia:** diradamento degli acini quando si ammorbidiscono, **vendemmia manuale.** **Vinificazione:** Fermentazione spontanea con macerazione 12 mesi in anfora. **Maturazione:** Maturazione in anfora 12 mesi e in botte di rovere 12 mesi. **Imbottigliamento:** nessuna pulizia e filtrazione, 1300 bottiglie. **Temperatura di servizio:** da 14 a 16°C. **Caratteristiche del vino:** Il vino si presenta di colore giallo oro con sfumature ambrate. L'odore è maturo e piacevole. Possiamo sentire un bel sapore di vaniglia, caramello

KRAPEZ Amfora Macerato CL.75 (X1)

F2498_102



KRAPEZ White Classic Macerato CL.75
(X1)

Vitigno: Poljsakica 50%, Rebula 40%, Malvasia d'Istria 10%. Collocazione del vigneto: Pianeggiante con esposizione mite a sud. Struttura del suolo: arenaria, argilla. Vendemmia: Diradamento degli acini quando si ammorbidiscono, vendemmia manuale. Vinificazione: Fermentazione spontanea con macerazione di 7 giorni, pressatura soffice e travaso in barrique. Maturazione: In botti di rovere e acacia per 12 mesi con fecce fini. Imbottigliamento: Nessuna pulizia e filtrazione, 2600 bottiglie. Temperatura di servizio: da 10 a 12°C. Il vino si presenta di colore arancio dorato. Un bouquet medio fresco di limoni, camomilla, miele e fumo. Il sapore è asciutto, tannico, fresco, sapido, di media

GUERILA

F2499_100



Guerila Bio Retro bianco Orange CL.75
(X1)

Raccolta manuale di uve selezionate da agricoltura biodinamica e cernite in vigna. Tutte le varietà vengono raccolte contemporaneamente. Una settimana di macerazione del mosto e fermentazione spontanea con propri lieviti. Pressatura soffice e maturazione di un anno del vino in una grande botte di legno vecchio di rovere tradizionale in cui avviene il processo di fermentazione malolattica. Il vino matura sulle proprie fecce senza scorrere per un anno. Imbottigliamento con minima aggiunta di solforosa senza filtrazione. Il colore è giallo dorato e vivace. Il bouquet è estremamente complesso. Il vino unisce gli aromi di fiori secchi, in particolare camomilla, erbe aromatiche, frutta matura e secca e

F2499_101



Guerila Malvazija seslection Orange CL.75
(X1)

Raccolta manuale di uve selezionate da agricoltura biodinamica e cernite in vigna. Tutte le varietà vengono raccolte contemporaneamente. Una settimana di macerazione del mosto e fermentazione spontanea con propri lieviti. Pressatura soffice e maturazione di un anno del vino in una grande botte di legno vecchio di rovere tradizionale in cui avviene il processo di fermentazione malolattica. Il vino matura sulle proprie fecce senza scorrere per un anno. Imbottigliamento con minima aggiunta di solforosa senza filtrazione. Il colore è giallo dorato e vivace. Il bouquet è estremamente complesso. Il vino unisce gli aromi di fiori secchi, in particolare camomilla, erbe aromatiche, frutta matura e secca e

CULTUS

F2500_101



Cultus Josef estate Orange 2020 CL.75
(X1)

Accuratamente con molta cura, duro lavoro e selezione durante tutto l'anno raccogliamo uve completamente mature al momento della vendemmia, macerate per 7 giorni e poi fermentate in botti di rovere per 18 mesi. In cantina con il minor tocco possibile seguiamo l'idea naturale del vino. Durante tutto l'anno non sono stati aggiunti solfuri o additivi. Il vino viene infiltrato e poco prima dell'imbottigliamento è stata aggiunta una quantità minima di solfuro.

F2501_100



Colore rosso rubino con riflessi porpora. Un piacevole mix di aromi, dominato dai frutti di bosco. In bocca il vino rispecchia il suo carattere. Piacevolmente acidulo, di medio corpo con piena intensità gustativa. Le ciliegie mature sono evidenti, il tannino è elegante. Retrogusto da medio a lungo. Il terrano si sposa bene con la carne affumicata, il salame di cervo, il prosciutto e la carne più grassa. Macerazione 12 giorni vasche aperte affinamento 36 mesi in botti di rovere

Tavcar Emil 2015 Vitoska Orange CL.75 (X1)

cigoj

F2502_100



Dopo la raccolta delle uve perfettamente mature e sane, avviene la macerazione a freddo per circa due settimane. Segue un anno di maturazione, metà in rovere e l'altra metà in botti di acacia. Prima dell'imbottigliamento, il vino viene assemblato. Ha un colore giallo dorato abbastanza carico, il profumo è di acacia, frutta gialla succosa, si sente la maturazione nel legno. In bocca si ripete l'acacia, acidità leggermente più alta, retrogusto gradevole. Lo consigliamo con grigliate di pesce, si abbina perfettamente a piatti più piccanti.

Cigoj Klarnica Selekcija 2019 Macerato CL.75 (X1)

F2502_101



Dopo la raccolta, la macerazione avviene per tre settimane. Successivamente una parte del vino matura in acacia, un'altra in rovere, e la terza parte più piccola in una botte di legno di gelso. Combinano tutti e tre prima dell'imbottigliamento. Il vino ha un colore dorato intenso con riflessi ambrati. Aroma di fiori secchi, erbe aromatiche (pepe bianco) e miele. In bocca il vino è secco, equilibrato, deciso e caldo. Lunga partenza. Lo consigliamo con piatti dalle spezie esotiche (cucina turca, cucina messicana, ...)

Cigoj Malvazija Selekcija 2020 Macerato CL.75 (X1)

miklus draga

F2503_100



Il vigneto ha un'età di 50 anni. La macerazione dura per 14 giorni in tini conici di rovere. Viene svolta la fermentazione alcolica con lieviti indigeni: 3 volte al giorno vengono effettuate le follature manuali. Segue la maturazione di circa 2 anni in botti grandi di rovere. Infine il vino affina in bottiglia per 6 mesi. Dal colore giallo intenso dorato. Al naso il bouquet è caratteristico, floreale e fruttato, con sentore di pesca, albicocca, miele. Al palato è un vino morbido, cremoso, sapido e minerale. Dal forte carattere, molto ampio, ha una persistenza incredibile. Ideale a piatti di frittura di pesce, crostacei, aragosta, risotti con tartufo e polenta

Miklus Malvasia 2019 Macerato CL.75 (X1)

F2503_101



Vino che FA VIAGGIARE, autoctono, macerato 30 giorni, molto complesso, persistente. Colore Giallo intenso/dorato. Profumo Bouquet molto complesso, ampio floreale e fruttato con sentori intensi di frutta matura, tropicali e agrumi, arricchiti da gradevoli note speziate. Sapore Al gusto è tannico, minerale e persistente nel finale. Può essere un vino da meditazione, ideale a piatti di frittura di pesce, crostacei, stocafisso, carni bianche grigliate, risotti con tartufo, polenta con formaggi grassi, formaggi stagionati, formaggi con tartufi ecc.

Miklus Ribolla Gialla 2019 Macerato 3 botti gambero rosso CL.75 (X1)

F2503_102



Miklus Pinot Grigio 2018 macerato CL.75 (X1)

Vino che FA VIAGGIARE, autoctono, macerato 30 giorni, molto complesso, persistente Colore Giallo intenso/dorato. Profumo Bouquet molto complesso, ampio floreale e fruttato con sentori intensi di frutta matura, tropicali e agrumi, arricchiti da gradevoli note speziate. Sapore Al gusto è tannico, minerale e persistente nel finale. Può essere un vino da meditazione, ideale a piatti di frittiture di pesce, crostacei, stocafisso, carni bianche grigliate, risotti con tartufo, polenta con formaggi grassi, formaggi stagionati, formaggi con tartufi ecc.

F2503_103



Miklus Fruilano 2018 Macerato CL.75 (X1)

Vino che FA VIAGGIARE, autoctono, macerato 30 giorni, molto complesso, persistente Colore Giallo intenso/dorato. Profumo Bouquet molto complesso, ampio floreale e fruttato con sentori intensi di frutta matura, tropicali e agrumi, arricchiti da gradevoli note speziate. Sapore Al gusto è tannico, minerale e persistente nel finale. Può essere un vino da meditazione, ideale a piatti di frittiture di pesce, crostacei, stocafisso, carni bianche grigliate, risotti con tartufo, polenta con formaggi grassi, formaggi stagionati, formaggi con tartufi ecc.

F2503_104



Miklus Malvasia 2018 Macerato CL.75 (X1)

Il vigneto ha un età di 50 anni. La macerazione dura per 14 giorni in tini conici di rovere. Viene svolta la fermentazione alcolica con lieviti indigeni: 3 volte al giorno vengono effettuate le follature manuali. Segue la maturazione di circa 2 anni in botti grandi di rovere. Infine il vino affina in bottiglia per 6 mesi.

Dal colore giallo intenso dorato. Al naso il bouquet è caratteristico, floreale e fruttato, con sentore di pesca, albicocca, miele. Al palato è un vino morbido, cremoso, sapido e minerale. Dal forte carattere, molto ampio, ha una persistenza incredibile Ideale a piatti di frittiture di pesce, crostacei, aragosta, risotti con tartufo e polenta. gi con tartufi ecc.