METERI
SELEZIONE VINI

Kras Teran 2016 - E. Tavcar

Nazione: Slovenia
Regione: Carso Sloveno
Geologia Terreno: Roccioso
Genere: Vino
Denominazione: Kras Teran
Tipologia: Rosso
Vitigno: Terrano
Annata: 2016
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox e legno
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Terrano, fermentazione spontanea. Affinamento legni piccoli per 36 mesi e altrettanti di bottiglia. Biologico non certificato.
Sentori chiave: china, rabarbaro e mora

Naso: note scure, di frutti di bosco, fogliame, terra, china e erba fresca.
Bocca: strutturato, austero, minerale, teso, scuro e materico.
Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo a Dutovlje, nel cuore del Carso in Slovenia, dove prevalentemente le uve coltivate sono: Malvazija, Terrano, Ribolla e Vistovska.
I vini prodotti in queste zone godono sempre di grande mineralità, tensione e nervo, principalmente grazie ai suoli ricchi di marne, calcare, ponca, scisti e pietre dove talvolta affiora in superficie la roccia madre direttamente a contatto con la vigna stessa.

METERI
SELEZIONE VINI

Qui Emil Tavcar fonda nel 1996 la sua azienda vitivinicola e coltiva i suoi 2 ettari tramite una gestione radicalmente artigianale, basata sulla tradizione e sul poco interventismo in vigna, cercando rese basse e valorizzazione di ogni chicco sano di uva destinato a giungere in cantina.

Stilisticamente i vini di Tavcar sono lo specchio di un terroir: il Carso. Grande mineralità, tensione, verticalità, longevità coadiuvata da leggeri appassimenti in vigna e parentesi ossidate in cantina.

Il Teran è un vino ottenuto dal Terrano, proveniente da vigne di circa 40 anni.
Vino teso, verticale e strutturato, caratterizzato da un tannino energico, da un sorso scuro, fresco, materico e da una trama minerale.
Il corredo aromatico si caratterizza per note di bosco, di fogliame, autunnali, di spezie, erbe officinali e radici che risulta particolarmente impreziosito dagli anni di affinamento riservatigli.