



Mitja Sirk



Esclusiva Italia

20.000

6 ha: Collio Bianco, Malvasia Istriana, Uve Friulano, Ribolla Gialla

2022/23	« Bianco di Mitja » Vino Bianco Europeo	Bianco	Secco	quantità limitata; 2023 a luglio 2024
2021	« Ca'Savorgnan » Collio DOC	Bianco	Secco	esaurito
2022	« Bianco di Mitja » Vino Bianco Europeo Magnum	Bianco	Secco	
2021	« Ca'Savorgnan » Collio DOC Magnum	Bianco	Secco	

IL GUSTO DI MITJA

Mitja Sirk divide le sue giornate tra la sala del ristorante di famiglia, la Trattoria Al Cacciatore della Subida, e le vigne che coltiva con passione. La sua relazione con il vino inizia in modo giocoso e spensierato all'età di dieci anni quando riceve della ribolla gialla da vinificare in un'anfora georgiana di Josko Gravner. Dopo gli studi e nuove esperienze in giro per il mondo nel 2016 inizia un piccolo progetto dedicato esclusivamente alla valorizzazione del vitigno locale Tocai Friulano. In vigneto si scelgono le pratiche agricole davvero necessarie così da far rivivere una situazione il più selvaggia possibile. Il desiderio è **esprimere i sapori del territorio, legandoli indiscutibilmente alle caratteristiche dell'annata, con una vinificazione rispettosa e non interventista**. I vigneti più ricchi di personalità vengono presentati singolarmente così da amplificare le peculiarità uniche del territorio collinare friulano.



« Bianco di Mitja » Vino Bianco Europeo

- 🍇 Friulano 100%
- 🍷 n.d.
- 🍷 Pressatura di uva intera, fermentazione spontanea in /acciaio, affinamento sulle proprie fecce fino all'imbottigliamento di maggio.
- 🍷 15.000
- 🍷 5-6 anni
- 🍷 Verdure estive, carni crude e antipasti di pesce..
- ✅ Dopo una lunga stagione molto piovosa abbiamo raccolto uve delicatamente mature e affette da botrite. I vini presentano alcolicità lievi, un nervo sorprendente è accompagnato dalla tradizionale salinità del territorio.
- ♥ La garbata franchezza.



« Ca'Savorgnan » Collio DOC

- 🍇 Friulano 100%
- 🍷 85 anni
- 🍷 Pressatura di uva intera, fermentazione spontanea e affinamento in tonneau usato sulle proprie fecce fino all'imbottigliamento di maggio. affinamento di bottiglia per un anno.
- 🍷 1.100
- 🍷 15 anni
- 🍷 Piatti più corposi, carni bianche, pesci saporiti ma anche formaggi di media stagionatura.
- ✅ La stagione del 2021 è stata eccellente, la eccellente maturità delle uve si associa ad una sorprendente acidità. Il vino si presenta caloroso, affascinante e pieno ma mantiene una tipica salinità e concretezza.
- ♥ La variegata fermezza.