

Vini
Mitja



Mitja Sirk



Esclusiva Italia

20.000
● 2,5 ha: Tocai Friulano

2024	« Bianco di Mitja »	Vino Bianco Europeo	Bianco	Secco	
2023	« Ca'Savorgnan »	Collio DOC	Bianco	Secco	
2022/23	« Meden »	IGT Venezia Giulia	Bianco	Secco	quantità limitata; 2023 a esaurimento 2022
2024	« Bianco di Mitja »	Vino Bianco Europeo	Bianco	Secco	Magnum esaurito
2022	« Ca'Savorgnan »	Collio DOC	Bianco	Secco	Magnum in esaurimento; 2023 non prodotto
2022	« Meden »	IGT Venezia Giulia	Bianco	Secco	Magnum in esaurimento; 2023 non prodotto
Aceto d'Uva 250 ml					
Aceto d'Uva 500 ml					

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.

"L'obiettivo di Mitja Sirk è dar voce a un solo attore, il vitigno friulano, che funge da mezzo per esprimere le diverse peculiarità del territorio. **Un'uva autoctona e molto rappresentativa che regala diverse espressioni se coltivata in zone differenti.**" - Guida Slow Wine 2025

ACETO DA UVA INTERA - Josko Sirk, padre di Mitja, ha sempre nutrito una grande passione per l'agro. Questa sua passione è coronata, nel 2003, con l'apertura di una acetia dove poter produrre un Aceto agro che potesse distinguersi per caratteristiche e storia.

Come spesso accade **da una intuizione nasce l'idea di produrre questo aceto con una tecnica nuova, unica. Iniziare il suo processo partendo dalla materia prima più pura, l'uva!** Una lunga macerazione di quasi un anno accompagna la fermentazione alcolica, la maturazione del vino e la nascita dell'agro. Nell'estate seguente la vendemmia le vinacce vengono pressate e il giovanissimo aceto trasferito in vecchie barriques dove maturerà e evolverà i suoi sapori per un tempo variabile tra i due ed i tre anni.



« 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.

🍷 13.000

🕒 5-6 anni

👉 Verdure estive, carni crude e antipasti di pesce.

☑️ La stagione è stata dapprima estremamente piovosa e poi molto calda. Queste condizioni hanno dato uve particolarmente mature ma con concentrazioni zuccherine contenute. I vini si presentano sottili ma senza perdere la loro concreta tipicità.

♥️ Genuina vivacità..



« Ca'Savorgnan » Collio DOC

🍷 Friulano 100%

👤 95 anni

🗄️ Pressatura di uva intera, fermentazione spontanea e affinamento in botte nuova sulle proprie fecce fino all'imbottigliamento di maggio. affinamento di bottiglia per un anno.

🍷 1.300

🕒 15 anni

👉 Piatti più corposi, carni bianche, pesci saporiti ma anche formaggi di media stagionatura.

☑️ Stagione umida ma senza problemi fitosanitari. Le uve hanno mostrato molta botrite nobile che ha sopperito alla maturazione precaria delle uve. Vino che rispecchia la sua natura mediterranea ma da un'annata particolarmente delicata

♥️ Educata rotondità.



« Meden » IGT Venezia Giulia

🍷 Friulano 100%

👤 60 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.

🍷 660

🕒 10 anni

👉 Pesci al forno o primi piatti di verdure e pesce, carni bianche.

☑️ Stagione umida ma senza problemi fitosanitari. In questo vigneto è stata selezionata solo l'uva non bottrizzata. Vino nervoso è dall'animo alpino, figlio di un'annata con non molta maturità ma di grande legame territoriale.

♥️ Dalle Alpi al Adriatico



Aceto d'Uva

🍷 Uve di Ribolla Gialla.

🗄️ 11 mesi di macerazione di uva diraspata, seguito da 24-36 mesi di affinamento in barriques.

Acidità: 7,8 %

🍷 6.000

👉 Pietanze troppo grasse, o troppo dolci, che beneficeranno di un pizzico di acidità per amplificare e valorizzarne i sapori accrescendo anche la digeribilità.

☑️ Di color oro, sprigiona profumi suadenti e complessi seguiti da un corpo ampio, sapido e molto lungo dove l'acidità non risulta mai sgarbata o predominante.

♥️ Il migliore amico di chi ama cucinare e mangiare.