

Vini  
Mitja



Mitja Sirk



Esclusiva Italia

20.000

2,5 ha: Tocai Friulano

2023	« Bianco di Mitja » Vino Bianco Europeo	Bianco	Secco
2022	« Ca'Savorgnan » Collio DOC	Bianco	Secco
2022	« Meden » IGT Venezia Giulia	Bianco	Secco
2023	« Bianco di Mitja » Vino Bianco Europeo <b>Magnum</b>	Bianco	Secco
2022	« Ca'Savorgnan » Collio DOC <b>Magnum</b>	Bianco	Secco
2022	« Meden » IGT Venezia Giulia <b>Magnum</b>	Bianco	Secco
	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 acetiaia 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.

🍷 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 frachezza.



### « 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.



### « 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.

🍷 550

🕒 10 anni

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

✅ Un vino, che in un'annata particolarmente calda e siccitosa, esprime un corpo non eccessivo. La sua aromaticità è più floreale e delicata, ritmata da un vigneto che non vive eccelsi di calore. Sul palato l'intensità è ben imbrigliata.

♥️ L'identità del Collio.



### 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 beneficerebbero di un pizzico di acidità per amplificare e valorizzare 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.