

Degustazioni 22/23 luglio 2013

Bjana - frizzante del Brda

Cantina di famiglia Bjana trova nel villaggio di Biljana (Biljana) - a est della città di Dobrovo, quasi al centro della Greater Collio. Anche se, naturalmente, è ora parte della famosa zona vinicola slovena comunemente indicato come il Bardo.

Bjana - una delle poche aziende in Slovenia, prevalentemente impegnati in vini spumanti. Anche se, naturalmente, oltre ai vini spumanti, prodotta con la tecnologia classica da vitigni Chardonnay, Pinot Nero e Ribolla Jalla, il proprietario della tenuta Miran Sirk crea anche e vini fermi.

Antenati di degustazione di proprietà di oltre 30 ettari di vigneti, ma la restituzione è stato restituito solo cinque. Secondo la legge slovena passata sulla proprietari tradizionali del territorio, che era solo di pubblico dominio. Tuttavia, la pace si sta gradualmente avviando la produzione, l'impianto di nuovi vigneti. E ancora raggiunto l'età delle viti fruttificazione, acquista uve parte originari delle zone più fresche.

Naturalmente, il Bardo è famosa per il suo paesaggio lunare e abbastanza incredibili scogliere. Ma, credetemi, toglierà il fiato quando si scende su un pendio vertiginoso sulla esposizione orientale, dove Cup due anni fa, ha piantato Chardonnay.



Bjana Methode Classique Brut Brda Kakovostno Penece Vino ZGP, 12,5%,
6 g / l (Ribolla Jalla 40%, Chardonnay 60%)

Cap tiene un breve periodo di tempo. Gentle belle discussioni di gioco di piccole bolle. Colore dorato chiaro. Vino sembra essere grassa. Aroma delicato, con sentori di frutta bianca e gialla, con sentori di dolci francesi, minerali e spezie con sottili sfumature. Il sapore è fresco, abbastanza scattante, minerale e fruttato palato formicolio. Una finitura scintillante.

Il vino è stato campionato con ricotta e aspro polenta bianca - una combinazione favolosa.

Il vino del 2010, anche se l'annata in etichetta non è specificato.

88 punti. bere adesso fino al 2016.



Bjana Methode Classique Brut Rose Brda Kakovostno Penece Vino ZGP, 12,0%, 7 g / l
(80% Pinot Nero, 20% Ribolla Jalla)

Berretto stretto tiene un breve periodo di tempo. Corde doppie di bollicine. Colore corallo chiaro. Sapore delicato, spezie e frutti di bosco, con sentori di minerali, mirtillo e mirtillo, con note di cenere rosso e giallo.

In bocca il vino sembra anche un po' grassa, però mordere. Berry sapore, leggermente minerale, fresco, con una sottile, persistente con sentori di minerali, così come la buccia e la polpa delle bacche rosse.

Il vino del 2010, anche se l'annata in etichetta non è specificato.

89 punti. bere adesso fino al 2017.



Bjana Methode Classique Brut Zero 2007 Brda Kakovostno Penece Vino ZGP, 12,5%
(Chardonnay, Ribolla Jalla)

Rapidamente cadere berretto, gioco è quasi assente. Colore dorato chiaro. La superficie del vino sembra essere grassa.

Aroma con note di frutti europei ed esotici maturi, con note di pera, con una pelle spessa, con un dolciastris sentori di spezie e olio, con un tocco di supporto minerale.

Assaggiate relativamente stretto, croccante, mordendosi la lingua e il palato, fruttato. Minerale e retrogusto fruttato.

Vino fermentato barriques, e poi conservato in loro per 8 mesi.

89 punti. bere adesso fino al 2017.



Bjana Cuvee Prestige 2008 Methode Classique Brda Kakovostno Penece Vino ZGP, 13,0% (70% Chardonnay, 30% Ribolla Jalla) 4 g / L

Cadere in fretta il cappuccio. Il gioco è debole. Colore verde-oro. L'aroma è dominato da toni di minerali e panini dolci. È anche possibile vedere sentori di mela cotogna e spezie toni di pasta di legno e fiori d'arancio.

Sapore denso, frutta piccante (mela cotogna e pera con una spessa crosta), quasi mordendo .. Minerale e retrogusto speziato.

89 punti. bere adesso fino al 2017.



Bjana Stato 2001 Brda, il 13,5% (Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 70%)

Color amarena. Sapore ricco Surround, con toni di frutti rossi: prugna e mora, con sentori di spezie, catrame e cassis. Gusto piccante, fruttato, elegante.

Tannini morbidi e flessibili.

92 punti. bere adesso fino al 2018.

Dmitry Fedotov