Sisi – Traminer – Druzovič Winery – Štajerska Slovenija (Basse-Styrie, Slovénie)

La Slovénie et son terroir privilégié au coeur de l'Europe, nichée entre les Alpes et la Méditerranée est sans aucun doute un pays viticole historique encore bien trop méconnu et qui mérite réellement a être découvert ! Ici les vignobles sont situés dans la région viticole de Podravje. Les Slovènes l'appellent la Stajerska Slovénie ou La Styrie.

Druzovič Winery

L'histoire entre la viticulture et la famille Druzovič remonte déjà a plus de 100 ans, ici l'art de cultiver la vigne, de vinifier est une passion qui se transmet de génération en génération et leur premier millésime produit date de 1884. Année après année, au fil des générations, cette famille de vigneron est en perpétuelle quête d'amélioration et de progression. Un nouveau chai a été construit en 2003 qui peut accueillir pus de 150 000 litres de vins commercialisés fièrement sous le nom de SiSi. Le domaine compte plus de 60 000 pieds de vignes répartis sur 13 hectares et 5 sites (Mestni vrh Ptuj, Cerkvenjak, Stari vrh, Bolkanovo, Štajerc, Pri križu) et produit annuellement de 100 à 120 litres.

Cépage : 100% Traminer

Terroir : Sableux et argileux

Viticulture : Age minimum des vignes de 7 ans, avec une densité de plantation de 5000 pieds / hectare

Vinification : Vendanges manuelles et tri sélectif des grappes. Macération à froid durant 36 heures, fermentation en cuves inox avec élevage sur lies de 3 mois, élevage de 10% de la cuvée en barriques de chêne pour 6 mois.

Dégustation : Robe brillante avec des reflets d'or. Nez aromatique de roses sauvages et de clous de girofle. Une matière riche, veloutée et très élégante à la fois. Avec un bel équilibre au niveau de la sucrosité et de l'acidité. Finale sur des notes d'agrumes bien mûres.

Accords : Apéritifs, délicieux avec les asperges, fruits de Mer, plats orientaux, cuisine du monde, plats relevés, plats épicés