



DOBUJE

BRDA



*La tenuta DOBUJE si trova nel centro della rigogliosa  
regione del Collio Sloveno e precisamente nel villaggio di Snežče.  
In questa zona, volta verso sud-est, nel passato crescevano molte querce della varietà »DOB«  
e per questo motivo già gli abitanti di allora iniziarono a chiamarla DOBUJE.*





*Su queste colline si producono  
uva e vino da 6 generazioni  
e quindi da almeno 200 anni.*



*Robi Bučinel (1970)*

*Roman Bučinel (1940–2014)*

*Franc Bučinel (1898–1968)*

*Anton Bučinel (1867–1917)*

*Anton Bučinel (1837–1912)*

*Jožef Bučinel (1808–1889)*



*A tutt'oggi, su 10 ettari di vigneti, produciamo  
uva e vino seguendo la tradizione e i ritmi della natura.*

*Negli ultimi 35 anni abbiamo dedicato molti studi,  
ricerche e controlli per scegliere le qualità di uva più adatte a queste terre.  
Così, nel 2009, quando abbiamo allargato la nostra azienda agricola e rinnovato i nostri vigneti,  
abbiamo selezionato e piantato le viti più idonee nelle zone ideali per la loro maturazione.*

*La maggior parte delle vigne si trova su terrazze  
a 100-170 metri sopra il livello del mare. Molto impegno e lavoro manuale  
viene dedicato proprio ai vigneti, dove la crescita delle viti è lenta e stabile;  
questo porta a produzioni per ettaro più modeste, ma allo stesso tempo di altissima qualità.  
L'uva viene raccolta a mano soltanto quando del tutto matura e con le giuste caratteristiche.*



*I grappoli vengono poi portati in cantina,  
diraspati e lasciati macerare a freddo;  
segue la pressatura soffice e la fermentazione in contenitori  
di acciaio inossidabile e a temperatura controllata. A fermentazione conclusa,  
il vino viene travasato e lasciato affinare su fecce nobili fino ad aprile o maggio.  
Infine, viene lasciato riposare qualche mese per stabilizzarsi e chiarificarsi.*





## VINI BIANCHI





## REBULA



*La ribolla viene menzionata per la prima volta nel Collio proprio nel nostro villaggio di Snežeče. Nel Briški zbornik<sup>1</sup> viene citato il contratto di compravendita Cod. R 80, dal quale si evince che il 27 maggio del 1336 il conte Anzio di Snežeče vendette ad Enrico di Rittersbergo per otto marchi un decimo dei vigneti sui quali venivano ogni anno prodotti 6 barili di rebolla. Un'altra fonte più datata inoltre ci informa che il 31 dicembre del 1323 Gualtiero, il padre di Anzio, vendette il proprio abitato di Snežeče (DOBUJE). Probabilmente, i vigneti si trovavano esattamente proprio sulle stesse colline attorno la chiesa di Santa Maria Nevea, dove oggi si trovano i nostri vigneti di rebolla.*

L'uva di rebolla viene prodotta in vigneti di età compresa tra 5 e 30 anni. L'uva raccolta a mano viene lasciata macerare per 12 ore, segue la pressatura e la fermentazione in contenitori di acciaio inossidabile, dove il vino resta sui lieviti fino ad aprile. Segue il travaso e l'ulteriore maturazione sempre in contenitori inox, in attesa dell'imbottigliamento.

<sup>1</sup> *Briški zbornik*, 1999. A cura di Peter Stres. Dobrovo: Občina Brda.



10 - 12°C



## MALVAZIJA



*Nei nostri vigneti la malvasia è di casa da almeno 30 anni. Nel 2011, dopo aver allargato l'azienda e rinnovato i vigneti, abbiamo reimpiantato accuratamente questa varietà. Le prime vendemmie portarono immediatamente ad ottimi risultati.*

L'uva raccolta a mano viene portata in cantina e lasciata macerare per 6 ore. Segue la pressatura e la fermentazione in contenitori di acciaio inox, dove il vino si affina sui lieviti fino ad aprile. Dopo il travaso e l'ulteriore maturazione sempre in contenitori acciaio, il vino aspetta l'imbottigliamento.





## SAUVIGNON BLANC



*I nostri quattro vigneti di sauvignon blanc si trovano in zone con caratteristiche di esposizione e di terreno differenti e, sebbene il clone sia lo stesso, l'uva si esprime con vini molto diversi. Tuttavia, già durante la vendemmia, provvediamo ad assemblare le diverse uve per dare un unico grande vino.*

L'uva raccolta a mano viene da vigneti di età compresa tra i 5 e i 25 anni. Dopo una criomacerazione di 6 ore, viene pressata e lasciata fermentare in contenitori inox dove, dopo il travaso, matura altri mesi prima dell'imbottigliamento.





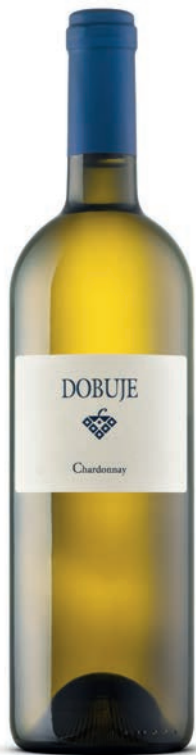
## SIVI PINOT



*Nel Collio e nel Friuli, le viti di pinot grigio si trovano principalmente in pianura. Nella nostra proprietà sono piantate su terrazze di marna.*

L'uva viene raccolta a mano nei vigneti che hanno dai 5 ai 25 anni. Dopo 2 ore di criomacerazione viene pressata e lasciata fermentare in contenitori inox, dove il vino si affina sui lieviti fino ad aprile e, dopo il travaso, matura altri mesi prima dell'imbottigliamento.





## CHARDONNAY



*Il chardonnay è piantato in due zone diverse. Il primo vigneto, di 25 anni, si trova all'interno degli 8 ettari vitati che circondano la nostra cantina. La seconda zona, con viti di 30 anni, si trova nel paese di Hruševlje, a tre chilometri da Snežeče, ed è esposta in direzione nord-ovest.*

L'uva viene raccolta a mano e dopo 8 ore di criomacerazione viene pressata e lasciata fermentare in contenitori inox, dove il vino si affina sui lieviti fino ad aprile. Dopo il travaso, matura altri mesi prima dell'imbottigliamento.





## VINO ROSSO





## ČRNO



*Da noi, il vino rosso è sempre stato chiamato »nero« (»črno«), perciò usiamo questo termine anche per il nostro vino rosso.*

L'uva di merlot, raccolta a mano, proviene da un vigneto di 7 anni. Dopo la macerazione classica di 10 giorni in vasche aperte con rottura manuale del cappello, segue una maturazione sui lieviti di 10 mesi in contenitori inox. Il vino poi passa ad un'ulteriore affinamento di 6 mesi in grandi botti di rovere.





Maria Nevea

# SELEZIONI

*L'uva viene selezionata accuratamente dalle singole viti  
che compongono i nostri vigneti adagiati sulle terrazze di marna.*

*Questo vino viene prodotto soltanto nelle migliori annate,  
quando la natura ci offre le ottimali condizioni per raggiungere la completa maturità dell'uva,  
che viene raccolta a mano solo quando possiede le necessarie caratteristiche.*





# MARIA NEVEA

SELECTION

*Il vino bianco »Selection Maria Nevea« è un uvaggio composto da ribolla 40%, chardonnay 30% e pinot grigio 30%.*

La criomacerazione dura 24 ore, segue la sosta di maturazione sui lieviti per 10 mesi in cisterne inox. Il vino viene poi travasato in grandi botti di rovere, dove continua ad affinarsi per altri 18 mesi.





# ČRNO

SELECTION

*Il vino rosso »Selection Črno« è un uvaggio di merlot 85% e cabernet sauvignon 15%.*

La macerazione dura 30 giorni in vasche aperte con rottura manuale del cappello, segue la maturazione sui lieviti per 10 mesi in cisterne inox. Il vino viene poi travasato in grandi botti di rovere, dove continua ad affinarsi per altri 24 mesi.



---

DOBUJE





## **DOBUJE**

Snežeče 16  
5212 Dobrovo v Brdih  
**Goriška brda**  
Slovenija  
e mail: [info@dobuje.com](mailto:info@dobuje.com)  
[www.dobuje.com](http://www.dobuje.com)



[www.dobuje.com](http://www.dobuje.com)