

The background is a close-up of a weathered wooden door. The wood is light-colored with visible grain and some peeling paint. A metal handle and a lock mechanism are visible on the right side of the door. The word "DOBUJE" is centered in a black box with a white border.

DOBUJE

BRDA



Posest DOBUJE se nahaja v središču vinorodne pokrajine Brda v vasi Snežeče.

*Tukajšnje lege, obrnjene proti jugovzhodu,
so bile nekoč poraščene s hrastom vrste DOB,
zato so domačini že v preteklosti ta kraj poimenovali DOBUJE.*





*Na teh legah že 6 generacij
prideluje grozdje in vino
več kot 200 let.*



Robi Bučinel (1970)

Roman Bučinel (1940–2014)

Franc Bučinel (1898–1968)

Anton Bučinel (1867–1917)

Anton Bučinel (1837–1912)

Jožef Bučinel (1808–1889)



*Danes na 10 hektarjih vinogradov še vedno pridelujemo
grozdje in vino na naraven, tradicionalen način.*

*V zadnjih 35 letih smo veliko študij, raziskovanja in opazovanja
namenili preučevanju naših leg in izbiri najprimernejših sort grozdja.
Tako smo leta 2009, ko smo širili našo kmetijo in začeli obnavljati vinograde,
posadili preiščljeno izbrane sorte grozdja na zanje idealne lege.*

Večina vinogradov se nahaja na terasah na nadmorski višini 100-170 m.

*Veliko skrbi in ročnega dela posvečamo prav vinogradom,
v katerih je rast trte umirjena;
tako so pridelki grozdja skromnejši, vendar pa izjemno kakovostni.
Grozdje potrgamo ročno, ko je popolnoma zrelo
in so v njem skoncentrirane vse sestavine.*



*Ko grozdje pripeljemo v klet,
ga specljamo, pustimo nekaj ur na hladni maceraciji,
kateri sledi stiskanje in nato fermentacija v inoks posodah.
Po končani fermentaciji vino pretočimo, na finih drožeh pa zori do aprila, maja.
Po tem pa vino miruje še nekaj mesecev, da se samo stabilizira in zbistri.*





BELA VINA





REBULA



Prvič je v Brdih rebula omenjena ravno v naši vasi Snežeče. Briški zbornik¹ navaja kupoprodajno pogodbo Cod. R 80, iz katere razberemo, da je 27. maja leta 1336 Ancil iz Snežeč prodal Henrikmu iz Rittersberga za osem mark eno desetino vinogradov, na katerih se je vsako leto pridelalo po šest veder rebule. Starejši vir pa omenja, da je 31. decembra leta 1323 Valter, Ancilov oče iz Snežeč, prodal svoje zaselje v Snežečah (DOBUJE). Najverjetneje so bili tisti vinogradi na istih pobočjih okrog cerkve Marije Snežne, kjer se sedaj nahajajo naši vinogradi rebule.

Grozdje rebule je pridelano v vinogradih, starih od 5 do 30 let. Ročno pobrano grozdje pustimo na maceraciji 12 ur, nato sledi stiskanje, fermentacija v inoks posodah, kjer vino ostane na finih kvasovkah vse do aprila. Sledi pretok in nadaljnje zorenje v inoks posodah, kjer vino počaka na stekleničenje.

¹ Briški zbornik, 1999. Peter Stres (ur.). Dobrovo: Občina Brda.





MALVAZIJA



Malvazija je bila v naših vinogradih že pred 30 leti.

Ko smo leta 2011 povečali kmetijo in začeli z obnovo vinogradov, smo malvazijo ponovno posadili.

Že prve trgatve dajejo odlične rezultate.

Ročno pobrano grozdje pripeljemo v klet in ga za 6 ur pustimo na maceraciji. Sledi stiskanje, fermentacija v inoks posodah, kjer ostane vino do aprila na finih kvasovkah. Po pretoku in nadaljnjem zorenju v inoks posodah vino počaka na stekleničenje.





SAUVIGNON BLANC



*Sauvignon blanc imamo posajen na štirih različnih legah.
Gre za isti klon, vendar popolnoma različno grozdje.
Vse grozdje pa že ob trgatvi združimo.*

Ročno pobrano grozdje prihaja iz vinogradov,
starih od 5 do 25 let. 6-urni maceraciji sledi prešanje,
fermentacija v inoks posodah, kjer po pretoku ostane vino
na zorenju še nekaj mesecev, preden ga ustekleničimo.





SIVI PINOT



V Brdih in v Furlaniji so trte sivega pinota večinoma posajene v nižinske predele. Na naši kmetiji imamo posajenega na opočnatih terasah.

Grozdje, ki ga ročno pobereмо, prihaja iz vinogradov, starih od 5 do 25 let. Po 2 urah maceracije grozdje sprešamo, sledi fermentacija v inoks posodah, kjer ostane vino do aprila na finih kvasovkah in nato po pretoku še nekaj mesecev na zorenju, preden ga ustekleničimo.





CHARDONNAY



Chardonnay imamo posajen na dveh legah. Prva je v sklopu 8 hektarjev vinogradov, ki obkrožajo našo klet. Starost trt je 25 let. Druga je v vasi Hruševlje, ki je oddaljena 3 km od Snežeč in je obrnjena proti severozahodu. Trte so stare 30 let.

Ročno pobrano grozdje maceriramo 8 ur, nato ga sprešamo, sledi fermentacija v inoks posodah, kjer ostane vino do aprila na finih kvasovkah in nato po pretoku še nekaj mesecev na zorenju, preden ga ustekleničimo.





RDEČE VINO





ČRNO



Pri nas smo rdečemu vinu vedno rekli »črno«, zato smo ta naziv uporabili za ime našega vina. Grozdje merlota, ki ga ročno potrgamo, prihaja iz vinograda, starega 7 let.

Po klasični maceraciji z ročnim potapljanjem klobuka, ki traja okrog 10 dni v odprtih kadeh, poteka zorenje 10 mesecev na finih kvasovkah v inoks posodah. Vino gre potem za 6 mesecev na nadaljnje zorenje v velike hrastove sode.





Maria Nevea

SELEKCIJE

Grozdje je skrbno izbrano na posameznih trsih naših terasastih vinogradov.

Vino pridelamo samo v najboljših letnikih.

*Takrat nam narava podari idealne pogoje za dozorevanje grozdja,
ki ga popolnoma zrelega ročno potrgamo.*





MARIA NEVEA

SELECTION

*Belo zvrst »Maria Nevea« sestavljajo
rebula 40 %, chardonnay 30 %, sivi pinot 30 %.*

Maceracija traja 24 ur, sledi 10-mesečno zorenje
na finih kvasovkah v inoks cisternah.

Vino nato pretočimo v velike hrastove sode,
kjer zori še naslednjih 18 mesecev.



13-14°C



ČRNO

SELECTION

*Zvrst ČRNO sestavljata
merlot 85 % in cabernet sauvignon 15 %.*

Maceracija traja 30 dni v odprtih kadeh z ročnim potapljanjem klobuka, kateremu sledi 10-mesečno zorenje v inoks cisternah in 24-mesečno zorenje v velikih hrastovih sodih.



DOBUJE





DOBUJE

Snežeče 16
5212 Dobrovo v Brdih
Goriška brda
Slovenija
e mail: info@dobuje.com
www.dobuje.com



www.dobuje.com