



Dobrodošli tudi v skrbno opremljenem dvorcu nad kletjo, kjer lahko sredi čudovite vinorodne krajine brezskrbno uživate v luksuznih suitah.

Benvenuti anche nel maniero, accuratamente arredato e situato sopra la cantina, da dove potrete godervi in tutta tranquillità il meraviglioso paesaggio vinicolo circostante alloggiando in lussuose suite.



Bjana
Miran & Petra Sirk • Biljana 38 • 5212 Dobrovo • Brda • Slovenija (Slovenia)
t: + 386 (0)5 395 92 30 • m: + 386 (0)41 711 760 (Miran Sirk)
f: + 386 (0)5 395 92 31
bjana@siol.net, www.bjana.si



BJANA

TERRA • AD • CÆLUM

od zemlje k nebu

dalla terra al cielo



Bjana je narečno ime za našo vas Biljana v Brdih, kjer v dvorcu Dorišče, ki ga pisni viri iz 13. stoletja omenjajo kot Wyglan, negujemo naša vina v eni od najstarejših kleti daleč naokrog. Penine Bjana pridelujemo po klasični (šampanjski) metodi z nekajletnim zorenjem iz optimalno zrelega grozdja stare briške sorte rebula in klasičnih šampanjskih sort (chardonnay, modri pinot). Ponudbo penin dopolnjujeta dve skrbno pridelani polnitvi mirnih vin.



Bjana è il nome dialettale del paese Biljana (Bigliana) nel Collio sloveno (Bria), dove nel maniero di Dorišče, menzionato come Wyglan in varie fonti scritte del XIII secolo, curiamo i nostri vini in una delle più vecchie cantine dei dintorni. Lo spumante Bjana viene prodotto secondo il metodo classico (champenoise), con una maturazione pluriennale ed ottimale di uva della vecchia varietà del luogo – la Ribolla – e delle classiche varietà di Champagne – Chardonnay e Pinot Nero. Oltre agli spumanti l'offerta è arricchita da due vini fermi, prodotti ed imbottigliati con grande cura.

- Penine / Spumanti
- Brut
 - Brut Rosé
 - Cuvée Prestige
 - Brut Zero

- Mirna vina / Vini fermi
- Vinja (belo / bianco)
 - Status (rdeče / rosso)