

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Tre Vignis” • Bianco • DOC Collio

VENDEMMIA 2015

Alcool in Vol. % : 13,5

Acidità totale ‰ : 5,4

Vinificazione:

Il Vignis è un uvaggio di uve

Sauvignon (15%),

Chardonnay (35%) e

Tocai Friulano (50%).

La complessità di vinificare assieme varietà diverse è data dalla difficoltà di trovare le uve con lo stesso perfetto grado di maturazione.

A tal fine vengono eseguite delle selezioni visive delle migliori uve in vigneti diversi.

Note olfattive e gustative:

Le caratteristiche olfattive, che in successione graduale si percepiscono, spaziano dalla tostatura della vaniglia al peperone del Sauvignon.

Vino di corpo dal gusto intenso ed asciutto.

Da accompagnare con:

Antipasti di mare, carni bianche e formaggi.

Temperatura di servizio: 12/13°C



VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook 

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

 Instagram