

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “Ronco del Cerò” • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2017

**Alcool in Vol.% :** 13,5

**Acidità totale ‰ :** 4,9

### Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 22 ed il 24 agosto, poi macerate per 18/20 ore ad una temperatura di 10°/12° C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il 10% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 6 mesi in grandi botti di legno (20/27 HL) il resto in contenitori di acciaio. Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene tra fine marzo e maggio.

### Note olfattive e gustative:

Sapore aromatico, delicato, asciutto, amarognolo, vellutato, morbido con spiccate note fruttate di pesca e peperone.

### Da accompagnare con:

Antipasti, in particolare prosciutto, creme e minestre delicate, pesci salsati.

**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