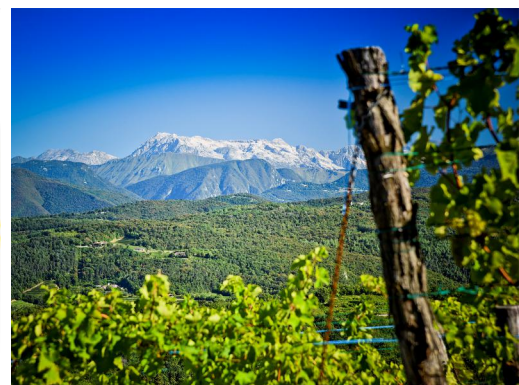


# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “Ronco delle Cime” • Friulano • DOC Collio

VENDEMMIA 2017

**Alcool in Vol. % :** 14,0

**Acidità totale ‰ :** 4,8

### **Vinificazione:**

Le uve provengono da vigne orientate ed esposte a nord ovest ad un'altezza media di 200 m sul livello del mare, sono state raccolte e diraspate tra il 30 ed il 31 agosto, poi macerate per 18/24 ore ad una temperatura di 11°/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 40% 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 aprile.

### **Note olfattive e gustative:**

Giallo solare, profumo raffinato, con prevalenza di note fruttate di mela, pera, pesca bianca e banana. Ha giusta sapidità, grande stoffa, perfetto equilibrio e splendida bevibilità.

### **Da accompagnare con:**

Aperitivo ideale, antipasti in genere, e in particolare il prosciutto crudo. E' stupendo con un risotto con porcini freschi.

**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