

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Perilla” • Merlot • DOC Collio

VENDEMMIA 2013

Alcool in Vol.% : 14,0

Acidità totale ‰ : 5,3

Vinificazione:

Questa varietà, portata in Friuli dal Conte francese Teodoro De La Tour nel 1869 è diventata presto il vino rosso più popolare della regione. Se infatti, nelle antiche osterie friulane chiedendo un bianco si riceve un ‘Friulano’, ordinando un rosso è d’obbligo il ‘Merlot’. La maggior parte dei nostri vigneti è forse troppo fresca perché permetta a questa varietà di raggiungere maturazioni di grande complessità ma il ‘Perilla’ offre la selezione delle migliori esposizioni come si può vedere nel video sul diradamento. Le bucce sono macerate per 20 giorni ed il vino affinato in barrique francesi per 12 mesi (modesta la percentuale di legno nuovo).

Le fermentazioni spontanee permettono macerazioni più lunghe e delicate e il vino non viene filtrato nel passaggio in bottiglia. Questo rosso morbido ed intenso esprime bene la freschezza delle notti friulane.

Da accompagnare con:

Selvaggina, carni spezziate o alla griglia.

Temperatura di servizio: 18°/20°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