

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Ronco Bernizza” • Chardonnay • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

Alcool in Vol. % : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,4

Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 22 ed il 29 agosto, poi macerate per 12/14 ore a 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 30% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 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 tipicamente varietale, di corpo, giustamente acido, ampio e complesso con sentori di frutta matura (banana) e note floreali (viola e tiglio).

Da accompagnare con:

Antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, uova e pesce.

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