

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



Friulano • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,5

Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 29 ed il 31 agosto, poi macerate per 12/14 ore alla 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 mosto fermenta e affina sui lieviti in contenitori di acciaio per 6 mesi.

Il vino viene poi imbottigliato in corrispondenza delle lune piene tra fine marzo e maggio.

Note olfattive e gustative:

Leggero sapore di mandorla amara, scarsamente acido, rotondo, si presta a leggero invecchiamento.

Da accompagnare con:

Ideale come aperitivo, zuppa d'asparagi, prosciutto crudo e carni bianche.

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