

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Jesera” • Pinot Grigio • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,5

Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 23 agosto ed il 4 settembre, poi macerate per 4/8 ore a 14° 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 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 luglio.

Note olfattive e gustative:

Gusto intenso, secco, pieno, asciutto, morbido, giustamente acido.

Vino dal profumo con spiccate note floreali (fiore d'acacia) e dal gusto intenso, appare molto equilibrato in bocca.

Da accompagnare con:

Antipasti, in particolare prosciutto, minestre leggere, risotti, pesci e carni bianche. Ideale come aperitivo.

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