

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “L'Adelchi” • Ribolla Gialla • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

**Alcool in Vol.% :** 12,5

**Acidità totale ‰ :** 5,0

### **Vinificazione:**

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 13 ed il 17 settembre, poi macerate per circa 14 ore ad una 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 60% 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:**

Colore giallo paglierino scarico tendente ai riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica.

Ha bouquet piacevole e suadente.

Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere.

### **Da accompagnare con:**

Antipasti freddi, piatti di pesce salsati, salse agre al limone o all'aceto.

**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