

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “Pètris” • Malvasia • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

**Alcool in Vol.% :** 13,5

**Acidità totale ‰ :** 4,8

### Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate il 6 settembre, poi macerate per 20 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 della luna piena di fine marzo.

### Note olfattive e gustative:

colore giallo paglierino, tendente all'oro, caldo, morbido per abbondante glicerina, fresco, in perfetta amalgama con l'alcool. Bouquet ampio, leggermente aromatico ricorda l'albicocca e la pesca.

### Da accompagnare con:

Antipasti di pesce, tartine 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