

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Ronco del Cerò” • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,8

Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 22 ed il 28 agosto, poi macerate per 18/20 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 10% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 6 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 aromatico, delicato, asciutto, amarognolo, vellutato, morbido con spiccate note fruttate di pesca e peperone.

Da accompagnare con:

Antipasti, in particolare prosciutto, creme e minestre delicate, pesci salsati.

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