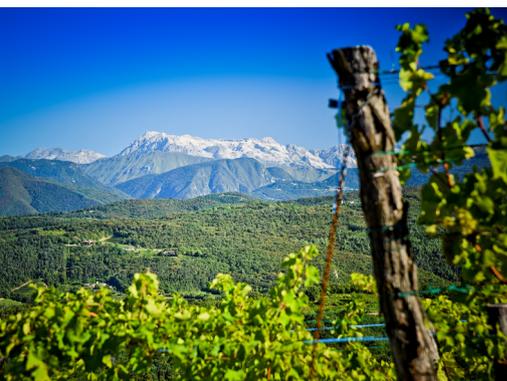


VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Ronco delle Cime” • Friulano • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

Alcool in Vol. % : 14,0

Acidità totale ‰ : 4,8

Vinificazione:

Le uve provengono da vigne orientate ed esposte a nord ovest ad un'altezza media di 200 m sul livello del mare, sono state raccolte e diraspate tra il 6 ed il 9 settembre, poi macerate per 18/24 ore ad una temperatura di 11°/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 40% 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 aprile.

Note olfattive e gustative:

Giallo solare, profumo raffinato, con prevalenza di note fruttate di mela, pera, pesca bianca e banana. Ha giusta sapidità, grande stoffa, perfetto equilibrio e splendida bevibilità.

Da accompagnare con:

Aperitivo ideale, antipasti in genere, e in particolare il prosciutto crudo. E' stupendo con un risotto con porcini freschi.

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