

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Ronco delle Mele” • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

Alcool in Vol. % : 13,5

Acidità totale ‰ : 5,0

Vinificazione:

Vigneto orientato a nord-ovest verso le Alpi Giulie con vista al Ghiacciaio del Monte Canin, il conseguente microclima fresco permette una lenta maturazione ed intensificazione delle caratteristiche varietali.

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 29 agosto ed il 5 settembre, poi macerate per circa 20 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 20% 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:

Profumo intenso ed elegante di fiori di sambuco, foglia di pesco e peperone, in bocca pieno e grasso con finale vellutato e morbido.

Da accompagnare con:

Antipasti, in particolare prosciutto, creme e minestre delicate, crostacei e 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