

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “Tàlis” • Pinot Bianco • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

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

**Acidità totale ‰ :** 4,5

### Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 30 ed il 31 agosto, poi macerate per circa 12 ore alla 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 40% 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:

E' un vino dal profumo netto e pulito, equilibrato e strutturato nei suoi componenti di pregio: acidità e sapore.

Il profumo è fine, persistente, di intensità crescente, con sentori di fiori di campo e mela renetta, che con l'invecchiamento si trasformano in sentori di erbe aromatiche.

### Da accompagnare con:

Antipasti di pesce, minestre in brodo o asciutte in bianco, pollame, uova, formaggi non piccanti.

**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