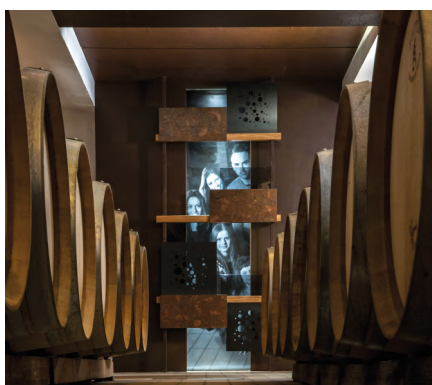


VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



Schioppettino • DOC Friuli Colli Orientali

VENDEMMIA 2012

Alcool in Vol.% : 13

Acidità totale ‰ : 4,8

Vitigno: Il vino è prodotto da un vitigno autoctono del Friuli-Venezia Giulia, anticamente conosciuto col nome di 'Pocaza' che significa Ribolla Nera.

Vendemmia: Le uve sono state raccolte a mano il 4 ottobre.

Vinificazione: All'arrivo in cantina le uve vengono selezionate e diraspate, poi macerate per 10 giorni. Successivamente il vino è stato affinato in barrique francesi per 12 mesi (modesta la percentuale di legno nuovo).

Imbottigliamento: a metà marzo 2014, poi affinato 5 anni in bottiglia. Entrato in commercio nel 2019.

Colore: rosso rubino più o meno carico, con note violacee che tendono ad attenuarsi con l'invecchiamento.

Note olfattive: note di pepe nero, frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo, con intensità diverse in base all'invecchiamento.

Note gustative: secco, rotondo, un buon corpo pieno e note speziate.

Da accompagnare con: ottimo con carni rosse, carni allo spiedo, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°/20°C



Seguici su
Facebook 

VENICA & VENICA

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