

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Tre Vignis” • Bianco • DOC Collio

VENDEMMIA 2016

La tipicità territoriale e la struttura del **Friulano** si fondono con l'eleganza e la pienezza dello **Chardonnay** e la complessità olfattiva del **Sauvignon**, per regalare un'esplosione di profumi e sapori, un sorso di corpo e una persistenza elevata e piacevole su leggere note tostate e vanigliate.

E' questo il nostro “Tre Vignis”, il **classico uvaggio** “Collio Bianco” del portafoglio della Venica&Venica, un vino introdotto sul mercato negli anni '80.

Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 5,0

Composizione dell'uvaggio:

Sauvignon (20%),
Chardonnay (30%) e
Tocai Friulano (50%).

Vendemmia: La complessità di vinificare assieme varietà diverse, siccome si tratta di un vero e proprio uvaggio e non di un assemblaggio, è data dalla difficoltà di raccogliere le uve con lo stesso perfetto grado di maturazione. Per ovviare a questo problema si attende la maturazione ottimale del Friulano, che costituisce la base del vino, e per le altre uve si effettua una cernita manuale in vigna per vendemmiare solamente i grappoli perfettamente maturi.

Le uve sono state raccolte a mano e diraspate il 14 settembre 2016.

Vinificazione | Affinamento :

La macerazione delle tre uve avviene in concomitanza, poiché si tratta appunto di un uvaggio. Il mosto fermenta e affina sui lieviti in tonneau da 5 HL (per il 50%) ed il resto in contenitori d'acciaio da 30 HL.

Imbottigliamento:

Il vino è stato poi assemblato e imbottigliato in corrispondenza della luna piena di luglio 2018. La produzione è limitata e ammonta a circa 2.000 bottiglie.

90^o
ANNIVERSARIO



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

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

Vigna & Vitigno

Le percentuali dei tre vitigni si aggirano attorno al 50% per il **Friulano**, che funge quindi da base, 30% per lo **Chardonnay** e 20% per il **Sauvignon**.

Ognuno dei tre contribuisce splendidamente al risultato finale con le proprie caratteristiche: tipicità territoriale e struttura per il Friulano, eleganza e corpo per lo Chardonnay, aromaticità per il Sauvignon.

I vigneti di questo vino bianco si trovano all'interno della DOC Collio.

“Tre Vignis” • Bianco • DOC Collio

VENDEMMIA 2016

90^o
ANNIVERSARIO

Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

Formato: Bottiglia a 75 cl

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Colore :

Dorato intenso e brillante.

Note olfattive :

Il panorama olfattivo spazia dalla mandorla amara del *Friulano*, alla banana dello *Chardonnay*, al peperone del *Sauvignon*, offrendo quindi freschezza, territorialità, e un armonioso bouquet di note fruttate e vegetali. Presenti anche leggere sfumature vanigliate e fumé.

Note gustative:

In bocca la struttura è elevata, il corpo è pieno, il sorso è fruttato, grasso e morbido, leggermente cremoso e persistente, con finale prolungato su note tostate, sulla foglia di pomodoro del *Sauvignon* e sulla mandorla amara del *Friulano*.

Da accompagnare con:

La struttura di questo vino gli permette di essere abbinato anche a piatti importanti di carne bianca al forno, funghi porcini, formaggi stagionati. Provare con risotto gorgonzola piccante e zucca o con crespelle alle erbe selvatiche.



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