

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Ronco Bernizza” • Chardonnay • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Uno dei vitigni a bacca bianca più conosciuto e coltivato al mondo, sintesi di opulenza ed eleganza. Lo Chardonnay è estremamente versatile a climi e territori, acquisendo ogni volta una sfaccettatura diversa a seconda del terroir.

Difficile, però, ottenere una versione delicata ed equilibrata dove la sua finezza non sia appesantita dall'uso importante del legno. Il nostro “Ronco Bernizza” è sicuramente una buona interpretazione di vino Chardonnay, come acclamato dalle principali guide enologiche italiane.

Scheda tecnica

Alcool in Vol. % : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,5

Vitigno:

Lo Chardonnay è prodotto in un vigneto DOC Collio. Si tratta di un uva a bacca bianca di origine francese, appartenente ai vitigni “internazionali”.

Vendemmia: Uve raccolte a mano e diraspate il 26 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta l'uva di Chardonnay viene macerata per circa 12/14 ore ad una temperatura di 10°/12° C in appositi contenitori, protetta dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il mosto fermenta e affina sui lieviti per 6 mesi sia in grandi botti di legno da 20/27 HL e in tonneau da 5 HL (per il 30%) sia in contenitori di acciaio (per il 70%).

Imbottigliamento:

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene tra marzo e giugno 2020.



90°
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

Uno dei vitigni a bacca bianca più conosciuto e coltivato al mondo, sintesi di opulenza ed eleganza. Lo Chardonnay è estremamente versatile a climi e territori, acquisendo ogni volta una sfaccettatura diversa a seconda del terroir.

Difficile, però, ottenere una versione delicata ed equilibrata dove la sua finezza non sia appesantita dall'uso importante del legno. Il nostro "Ronco Bernizza" è sicuramente una buona interpretazione di vino Chardonnay, come acclamato dalle principali guide enologiche italiane.

"Ronco Bernizza" • Chardonnay • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

Formati: Bottiglia a 75 cl | Magnum a 1,5 l

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Colore :

Il vino Chardonnay possiede un colore paglierino luminoso e intenso.

Note olfattive :

Bouquet particolarmente fruttato, con note di frutta esotica matura (ananas, mango, banana), sentori floreali di viola, gelsomino e tiglio, sfumature agrumate, e leggeri toni burrosi e fumé che però non coprono le caratteristiche tipicamente varietali di quest'uva. Le nuances di tostatura e vaniglia derivanti dall'uso del legno sono volutamente delicate, in accordo con l'intenzione di realizzare un vino Chardonnay non "internazionalizzato" ma dal carattere territoriale, che esprima al meglio la tipicità del Collio. Con l'invecchiamento assume voluttuose note di frutta secca, di mandorle e nocciole tostate.

Note gustative:

Fresco, sapido, giustamente acido, ampio e complesso, di grande coerenza con l'olfatto. Piuttosto strutturato e pieno in bocca, persistente ed equilibrato.

Da accompagnare con:

Antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, uova e pesce. Chardonnay abbinamenti: la sua pastosità e pienezza gli permettono di avere un ampio spettro di abbinamento, aldilà del classico pesce, anche con piatti piuttosto strutturati e dai sapori decisi (es: funghi, tartufo). Ottimo anche con i formaggi.



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