

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Jesera” • Pinot Grigio • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Un vino piacevole, di facile beva, fresco, giocoso, con un'ampia abbinabilità e che si presta specialmente al consumo quotidiano. Queste caratteristiche hanno sicuramente contribuito alla larga diffusione di tale vino in tutto il mondo, con un successo particolarmente elevato negli USA e nel Regno Unito. Risulta piuttosto difficile, tuttavia, incontrarne delle versioni di qualità, struttura e carattere che ne mantengano comunque la vivacità e spensieratezza.

Il **Pinot Grigio ramato “Jesera”** vuole essere proprio questo: scherzoso e di buona bevibilità, ma comunque portatore di personalità e terroir.

Scheda tecnica

Alcool in Vol. % : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,5

Vitigno:

Il Pinot Grigio è il prodotto di un vitigno DOC Collio. Si tratta di un uva a bacca grigia, nata da una mutazione genetica del più celebrato Pinot Nero.

Vendemmia: Uve raccolte a mano e dirasate tra il 3 e 10 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve vengono poi macerate per 4/8 ore ad una temperatura di 14°C direttamente nelle presse, protette 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 (per il 10%) sia in contenitori di acciaio (per il 90%).

Imbottigliamento:

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene tra marzo e luglio 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

Conosciuto anche come Pinot Gris e proveniente dall'Alsazia, si è poi diffuso in tutto il globo ed è oggi considerato un vitigno "internazionale". Primo vino bianco fermo italiano per volumi di esportazione, l'Italia ne è il maggior produttore al mondo per ettari vitati, situati soprattutto nel Triveneto.

Il Pinot Grigio nasce da una mutazione genetica del più celebrato Pinot Nero, che ne ha determinato una variazione del colore della bacca. Nonostante la sua larga diffusione, pochi sanno, infatti, che il Pinot Grigio è un'uva a bacca grigia, ovvero che i suoi acini hanno un colore grigio-rosa tendente al violaceo. Ed è così che, con una leggera macerazione sulle bucce, il vino che ne risulta assume tonalità meravigliosamente ramate. Il vigneto "Jesera", dal quale prende il nome il nostro Pinot Grigio, si trova all'interno della DOC Collio.

"Jesera" • Pinot Grigio • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

Formati: Mezza bottiglia a 37,5 cl | Bottiglia a 75 cl | Magnum a 1,5 l

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Colore :

Ramato brillante, ovvero il colore naturale che si ottiene da quest'uva con una breve macerazione sulle bucce. La tonalità varia a seconda dell'annata; quest'anno è particolarmente intensa.

Note olfattive :

Intrigante bouquet che spazia dalla mimosa al gelsomino, all'acacia, allo zenzero, pepe rosa, pera e mela renetta, il tutto avvolto da una cornice di sfumature agrumate e poggiato su una traccia minerale.

Note gustative:

Bocca vivace e sapida, dai ritorni aromatici coerenti, per un sorso rinfrescante, succoso, intenso e saporito, cremoso ma giustamente acido.

Finale lungo e vibrante. La struttura è buona, con un lievissimo tannino derivante dalla buccia. Complessivamente questo vino massimizza il bouquet e la succosità tipiche del vitigno.

Da accompagnare con:

Antipasti e tartine, in particolare prosciutto, minestre leggere, pesci alla griglia e carni bianche. Ottimo con risotti, anche alle verdure primaverili. Da provare con una bella spigola alle fragole e menta.



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