

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “L'Adelchi” • Ribolla Gialla • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

### Ribolla Gialla Collio DOC – Un vino di cuore

Nel 2007 i due fratelli Gianni e Giorgio Venica, attuali titolari dell'azienda, hanno dedicato questo vino al padre Adelchi. Un grazie a tutto ciò che aveva loro lasciato: dalla cantina ai vigneti, ai preziosi insegnamenti, non solo del mestiere di vignaiolo.

Si tratta di un vino di cuore che rappresenta quindi il legame ed il passaggio di testimone da una generazione all'altra della famiglia Venica.

### Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 12,5

Acidità totale ‰ : 5,2

#### Vitigno:

Il Ribolla Gialla è prodotto in un vitigno DOC Collio. Si tratta di un uva a bacca bianca appartenente ai vitigni autoctoni tipici della Regione Friuli-Venezia Giulia.

**Vendemmia:** Uve raccolte a mano e diraspate tra il 21 e 26 settembre 2019.

#### Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve sono macerate per circa 14 ore ad una 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 mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi sia in grandi botti di legno da 20/27 HL (per il 60%) sia in contenitori di acciaio (per il 40%).

#### 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

Il vitigno Ribolla Gialla, a bacca bianca, è autoctono friulano e si caratterizza per i suoi grappoli che, al momento della maturità, acquisiscono un colore particolarmente caldo e intenso, quasi oro, dal quale deriva appunto l'attributo "gialla" nel nome stesso della varietà.

Si tratta di un vitigno piuttosto antico con origini non ben definite ma comunque datate in Friuli-Venezia Giulia ai tempi del XIII-XIV secolo. Alcuni sostengono che fosse presente nella regione fin dai tempi dei Romani, altri dicono che questa varietà arrivò dalle Isole Ionie, passando dalla Dalmazia, allora parte della Repubblica di Venezia.

I nostri vigneti di Ribolla Gialla si trovano all'interno del territorio della DOC Collio.

## "L'Adelchi" • Ribolla Gialla • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

**Potenziale di invecchiamento:** oltre 6 anni

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

**Temperatura di servizio:** 12/13°C

## Scheda tecnica

### Colore :

La Ribolla Gialla del Collio possiede un colore giallo paglierino non intenso, tendente a riflessi verdognoli.

### Note olfattive :

Il bouquet è piacevole, delicato ma suadente, con sentori floreali che ricordano il bosco, come il biancospino e i fiori d'acacia, di castagno e di rovere.

Si percepiscono anche note fruttate di mela golden, pesca bianca, susina gialla, scorza di cedro e qualche sfumatura di miele.

### Note gustative:

In bocca si presenta molto caratteristico, fresco, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. E' caratterizzato da una spiccata acidità, tipica del vitigno.

Ben presenti gli agrumi e la componente minerale finale.

### Da accompagnare con:

Antipasti freddi di mare, specialmente ostriche, crostacei e crudità, oppure anche con carni bianche.



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