

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “Pètris” • Malvasia • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

« In abbinamento al sapore del mare di una sapida e croccante frittura di pesce, il palato dolce e fruttato della Malvasia “Pètris” diventa “poesia della terra”, come avrebbe detto il grande Mario Soldati. » Questo è il piacevole commento del giornalista Carlo Cambi, caro amico di famiglia, a proposito della nostra Malvasia.

“Pètris” è il toponimo della zona nella quale si trovano i vigneti. Questo nome richiama con il suo suono anche la parola friulana per “pietra”, ovvero “piere”: la zona, infatti, è caratterizzata da un sottosuolo particolarmente roccioso, dal quale furono prelevate alcune pietre presenti ancora oggi nelle pareti della casa colonica dei Venica.

### Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 14,0

Acidità totale ‰ : 4,9

#### Vitigno:

La Malvasia è il prodotto in un vigneto 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 il 19 settembre 2019.

#### Vinificazione | Affinamento :

In seguito alla raccolta le uve della Malvasia vengono macerate per circa 20 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

Le origini della Malvasia Istriana in Friuli-Venezia Giulia risalgono ai tempi della Repubblica di Venezia, e precisamente al XIII secolo. Si sostiene, infatti, che il vitigno della Malvasianfosse tipico della penisola ellenica, in particolare di una città del Peloponneso esistente ancora oggi ed allora chiamata Monembasia o Monovaxia, il cui significato letterale è "porto con una sola entrata", degenerato poi in Malfasia e italianizzato in Malvasia. Nei territori dell'attuale Italia del Nord-est, a quel tempo parte della Serenissima, la quantità di vino prodotta non era sufficiente a soddisfare il consumo della popolazione, principalmente poiché le varietà presenti non erano particolarmente produttive. I Veneziani avrebbero quindi penetrato la regione peloponnesiaca trasportandone il vitigno della Malvasia, piuttosto redditizia come qualità, attraverso la Dalmazia, fino all'Istria e al Friuli.

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

## "Pètris" • Malvasia • 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 Malvasia del Collio possiede un colore giallo paglierino intenso e brillante, tendente al dorato.

### Note olfattive :

Bouquet ampio e leggermente aromatico che spazia dalla frutta a polpa gialla (albicocca, pesca, susina), alle note agrumate di pompelmo e scorza d'arancia, al tocco mielato tipico dell'acacia. Il tutto poggiato su una vena minerale.

### Note gustative:

Notevole il perfetto equilibrio tra la consistenza morbida e cremosa, dovuta all'abbondante glicerina, e la vivacità e mineralità tipiche del vitigno. Complessivamente armonico e con l'alcool perfettamente integrato. La persistenza è lunga e su note agrumate e floreali.

### Da accompagnare con:

Antipasti di pesce, tartine e carni bianche. Il Malvasia del Collio friulano è straordinario con frittura mista di pesce, crostacei e crudità di mare.



## 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