

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “Primarûl” • Friulano • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

### Primarûl – il primo tra i primi

Nella lingua friulana “Primarûl” significa primogenito, capostipite, il primo tra i primi. Il primo di tutti: le prime uve ad essere vendemmiate dal fondatore Daniele Venica ed il primo mosto ad essere da lui vinificato. Il Friulano Doc è il vino bianco più consumato in Friuli, primogenito nel cuore del popolo di questa terra. Il “taj di blanc” dei friulani per eccellenza.

E’ questo il nome che Gianni e Giorgio Venica, in occasione dei 90 anni dell’azienda, hanno voluto attribuire al nostro Friulano, in onore al vitigno e al nonno Daniele.

### Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 13,0

Acidità totale ‰ : 4,4

#### Vitigno:

Il Friulano è prodotto in un vigneto DOC Collio. Si tratta di un’uva a bacca bianca di origini francesi ma che si è adattata alle caratteristiche della nostra regione fino ad essere considerata oggi autoctona friulana.

**Vendemmia:** Uve raccolte a mano e dirasate tra il 11 e 17 settembre 2019.

#### Vinificazione | Affinamento :

Una volta raccolte, le uve vengono poi macerate per 12/14 ore alla 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. L’intero mosto quindi fermenta e affina sui lieviti in contenitori di acciaio per 6 mesi.

#### 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

La storia del **Tocai friulano** è piuttosto complessa e in molti punti si intreccia con quella del *Tokaji ungherese*, contribuendo a creare una certa confusione, sebbene né i due vitigni né i due vini da essi realizzati abbiano alcun aspetto in comune. Più precisamente, il Friulano è una varietà di origine transalpina, in particolare francese, capitato per caso in Friuli insieme ad altre uve internazionali quali il classico Sauvignon. Alcune analisi sul DNA del vitigno hanno rivelato, infatti, che il Tocai friulano è un parente del *Sauvignonasse*, una qualità di vite presente in passato nei vigneti del Bordoiese e oggi quasi scomparsa. Tuttavia, nonostante le sue origini francesi, il vitigno si è successivamente evoluto, adattandosi al suolo e al clima, ed è il popolo friulano che gli ha dato la sua attuale identità, trasformandolo in simbolo del territorio e della cultura locale. Nel 2008 la Comunità Europea, dopo aver mediato un accordo tra Italia e Ungheria, ha vietato l'utilizzo della dicitura "Tocai" per il vino friulano, in quanto giudicato troppo simile all'omologo ungherese "Tokaji". I nostri vigneti di Friulano si trovano all'interno del territorio della DOC Collio.

## "Primarûl" • Friulano • 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 :

Giallo paglierino o dorato chiaro, luminoso, con sfumature verdognole.

### Note olfattive :

Al naso si percepisce la prevalenza delle note fruttate di pera e mela, in armonia con quelle vegetali di fieno, fiori di campo e camomilla e per finire il tipico sentore di mandorla tostata, unico di questo vitigno.

### Note gustative:

In bocca si presenta scarsamente acido, rotondo, di corpo, e quanto promesso al naso è confermato al gusto, che individua la sua caratteristica principale nel tocco finale di mandorla amara.

### Da accompagnare con:

Da sempre l'aperitivo in Friuli, in particolare con il prosciutto crudo, ma si tratta di un vino ideale in qualsiasi momento della giornata, dallo spuntino prima di pranzo alla cena. Ottimo anche con zuppa d'asparagi e 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