

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Ronco del Cerò” • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Il 6 febbraio 1930 Daniele Venica firmò il preliminare d'acquisto di un casolare di Cerò', località sita nel comune di Dolegna del Collio, divenendo così il capostipite della famiglia Venica e fondatore dell'omonima azienda.

Allora il corpo centrale della tenuta era costituito da 10 Ha comprensivi di casa rurale, stalla, vigneti, alberi da frutta e seminativi circostanti.

Il Sauvignon “Ronco del Cerò”, quindi, è un vino particolarmente importante per i vignaioli di Dolegna, poiché evocativo delle origini della cantina e storicamente legato alle quattro generazioni della famiglia.

Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 5,1

Vitigno:

Il Sauvignon 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 tra il 30 agosto ed il 19 settembre 2019. Da notare quindi la differenza di ben 20 giorni nelle tempistiche di maturazione dei vari vigneti, dovuta all'età delle viti, all'esposizione e all'altitudine.

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve Sauvignon vengono macerate per circa 18/20 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 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

Il Sauvignon blanc è uno dei vitigni "internazionali" più conosciuti a livello mondiale, amato dai friulani come un autoctono. Un classico intramontabile, delicato, nobile, elegante. Arrivato dal bordolese, in Italia il Sauvignon ha trovato il suo ambiente ideale sulle marne arenarie delle colline del Collio, facendo propria la variabilità di suolo e clima che è ormai espressione del suo carattere, tanto da potersi considerare oggi in Friuli, a tutti gli effetti, un vitigno autoctono.

I vigneti di questo Sauvignon sono tutti all'interno della DOC Collio, dislocati in **Località Cerò** sulle colline e nei fondi-valle nei dintorni del complesso aziendale. L'orientamento, l'esposizione e l'altitudine sono diversi, e ciò fa sì che anche la raccolta delle uve avvenga in momenti distinti.

Forbes

Ronco del Cerò
Sauvignon
D.O.C.G. Collio 2017

One Of The
Best Wines
to Get You
Through
Self-Isolation

"Ronco del Cerò" • Sauvignon • 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 :

Il Sauvignon possiede una tenue tonalità paglierino con riflessi verdolini.

Note olfattive :

Le diverse esposizioni a Nord, Sud e Sud-est dei vigneti conferiscono un ampio spettro olfattivo. Quest'ultimo spazia da evidenti note di frutta tropicale (mango, papaya, frutto della passione), dovute all'orientamento a Sud e quindi ai prolungati raggi solari pomeridiani, alle più delicate classiche note vegetali tipiche dei Sauvignon dei climi freddi (foglia di pomodoro, sambuco, uva spina, peperone). Le uve del "Ronco del Cerò" provengono infatti da vigneti esposti anche a Sud, e questo implica note più fruttate e calde rispetto al panorama olfattivo ben più vegetale del "Ronco delle Mele". Ben presenti anche la pesca gialla, il pompelmo ed una vena salmastra.

Note gustative:

Assaggio di vivace freschezza, asciutto e sapido ma anche morbido e vellutato, coerente con l'olfatto nei ritorni fruttati, equilibrato, di lunga persistenza minerale.

Da accompagnare con:

Antipasti, in particolare prosciutto, creme e minestre delicate, asparagi, sughi di pesce con salsa di pomodoro. Ideale con sushi e carpacci di pesce, anche in versione esotica, impiattati con frutta tropicale.



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