

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Ronco delle Cime” • Friulano • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Ronco delle Cime Friulano e Ronco delle Mele Sauvignon sono i due vini Cru dell'Azienda Venica & Venica ed entrambi portavoci del progetto “Spirito del luogo”.

Il nome **Ronco delle Cime** è il toponimo del vigneto dal quale provengono le uve di Friulano del Collio. Questo vino vuole raccontare la nostra terra, terra di confine, con tante persone e tante storie legate alla tradizione della famiglia e del territorio. Nacque nel 1999 dal desiderio di *Gianni e Giorgio Venica* di dedicare un vero e proprio vino Cru ad un appezzamento speciale così vocato alla coltivazione delle uve di Tocai friulano. L'impianto iniziale risale al 1974, mentre nel 2005 sono stati eseguiti dei rimodellamenti morfologici.

Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 14,0

Acidità totale ‰ : 5,5

Vitigno:

Le uve di questo Friulano DOC Collio provengono da vigne orientate ed esposte a nord ovest ad un'altitudine media di 200 m sul livello del mare. 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 16 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

Le uve vengono poi macerate per 18/24 ore ad una temperatura di 11°/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 40%) sia in contenitori di acciaio (per il 60%).

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

Quando d'estate il fresco "borin" del Nord soffia tra i filari della collinetta Cime, sembra sussurrare alle rigogliose viti di Friulano ivi ubicate, accarezzandone dolcemente i grappoli come a volerli coccolare e proteggere dalla calura estiva. Si tratta nel nostro vigneto più alto, con un'altitudine media di 200 m sul livello del mare. Affascinante inoltre il suo orientamento a nord-ovest con sguardo al Matajur, al Monte Nero e al ghiacciaio del Canin. Importanti anche l'esposizione alla fresca brezza proveniente dalle montagne, la pronunciata escursione termica diurna e il sottosuolo tipico del Collio costituito da marne arenarie.

Sono queste le caratteristiche del "Ronco delle Cime", un appezzamento speciale così vocato alla coltivazione delle uve di Tocai friulano da dare il nome ad uno dei vini top dell'azienda di Dolegna del Collio.

L'uva del nostro Friulano ha origini d'oltralpe ed è in particolare un parente del Sauvignonasse. Dopo il suo arrivo dalla Francia, 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.

"Ronco delle Cime" • Friulano • 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 Vino Friulano Collio possiede un colore giallo solare intenso dalle nuance dorate.

Note olfattive :

Il bouquet è ampio e variegato: dalle note fruttate di pera, mela, pesca bianca e banana, alle erbe e fiori di campo, glicine, rosa, agli idrocarburi e all'unicità della mandorla tostata.

Note gustative:

All'assaggio presenta la giusta sapidità, una vibrante freschezza, grande stoffa e perfetto equilibrio. Altamente strutturato, pieno, armonico e avvolgente.

La bevibilità è splendida, il sorso è affusolato e aggraziato, con una lunga persistenza ammandorlata unica di questo vitigno.

Da accompagnare con:

Aperitivo ideale, con antipasti in genere, e in particolare con prosciutto crudo. Sa abbinarsi perfettamente con i crostacei, soprattutto con le cicale, ma la sua pienezza gli permette anche l'accostamento con importanti piatti di carne bianca al forno. In generale ha un ampio spettro di abbinamento. E' stupendo con un risotto con porcini freschi.



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