

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## “Ronco delle Mele” • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

**Uno dei vini Cru di Venica & Venica e portavoce del progetto “Spirito del luogo”**  
Il vino Sauvignon “Ronco delle Mele” è ormai uno dei vini bianchi più acclamati e premiati in Italia, divenuto un vero e proprio simbolo della Venica & Venica. In particolare l'annata 2001 è stata riconosciuta come **Miglior Vino Bianco Italiano** nella nomination degli *Oscar del Vino 2003* da parte di Bibenda.

Il vino prende il suo nome, affascinante e suggestivo, dall'omonimo vigneto di provenienza delle uve che lo rendono così speciale. La piccola collina ha una bellissima storia da raccontare: durante la *Prima Guerra Mondiale*, il vigneto fu bombardato dagli Austriaci e ciò causò una lieve frana del pendio. Perciò, una volta avvenuta l'acquisizione della tenuta nel 1930 da parte del Fondatore Daniele Venica, si rese necessario intervenire. Di conseguenza, per poter sostenere il terreno dell'appezzamento negli anni successivi Daniele decise di piantare, in armonia con i filari di vite già presenti, diversi alberi di mele, nel rispetto dell'allora molto diffusa agricoltura promiscua.

### Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 5,2

#### 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.

Il Sauvignon «Ronco delle Mele» è prodotto in un vigneto DOC Collio.

**Vendemmia:** Uve raccolte a mano e diraspate il 5 e 6 settembre 2019.

#### Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve sono macerate per circa 20 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 5 mesi sia in grandi botti di legno da 20/27 HL (per il 20%) sia in contenitori di acciaio (per l'80%).

#### 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 prime barbatelle di Sauvignon R3 furono piantate successivamente, nel 1984, da Gianni e Giorgio Venica. Dopo aver osservato attentamente le varietà pedoclimatiche della collina di Cerò, maturarono la consapevolezza che l'esposizione a nord-ovest era quella ideale per ottenere vini con una buona impronta aromatica. Cominciò quindi a germogliare l'idea del "Progetto Ronco Mele" fino alla produzione della prima annata, nel 1995, che ottenne subito alcuni tra i maggiori riconoscimenti da parte delle guide italiane.

Il vigneto Sauvignon Ronco delle Mele si trova all'interno della DOC Collio. E' orientato verso le Alpi Giulie con vista sul ghiacciaio del Canin ed un'altitudine massima di circa 150 m sul livello del mare. Nonostante la sua limitata estensione di circa due ettari, è necessario raccogliere le uve in momenti diversi, a causa dei microclimi che si creano tra i filari per la presenza boschiva e le differenti esposizioni alla luce solare e alla brezza proveniente da nord.

## "Ronco delle Mele" • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

**Potenziale di invecchiamento:** oltre 10 anni

**Formati:**

Bottiglia a 75 cl | Magnum a 1,5 l |

Bottiglie formato grande [dipinti a mano] 3 l – 5 l

**Temperatura di servizio:** 12/13°C

## Scheda tecnica

**Colore :**

Smagliante in tonalità verde oro.

**Note olfattive :**

La complessità olfattiva di questo vino è incredibile, così come le sensazioni magiche che ne derivano. Le caratteristiche olfattive sono quelle tipicamente varietali dei Sauvignon dei climi freddi: profumi intensi ed eleganti di fiore di sambuco, uva spina, foglia di pomodoro, peperone verde, bosso e cedro, in seconda battuta arricchiti da sfumature agrumate di lime e pompelmo, toni minerali di pietra focaia e leggere note affumicate.

**Note gustative:**

Il sorso ricalca e amplifica i sentori percepiti al naso nella tipicità della foglia di pomodoro, nella spinta fresca degli agrumi e nell'acidità e sapidità di origine territoriale, offrendo al palato un assaggio di piacevole e persistente intensità, pieno e grasso ma anche affilato, complessivamente di grande equilibrio. Il finale è lungo, vellutato e morbido. Rappresenta la ferma volontà di produrre un vino molto varietale e sapido, impeccabile per precisione e rigore stilistico.

**Da accompagnare con:**

L'elenco dei piatti che questo Sauvignon Collio accompagna alla perfezione potrebbe essere infinito: uova al tartufo, crespelle ai porcini, ravioli all'astice, gamberi alla griglia, risotto asparagi e frutti di mare. In generale si sposa bene con tutto, specialmente con antipasti, creme e minestre delicate, crostacei e pesci in salsa.



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