

“Tàlis”

Pinot Bianco DOC Collio

I raggi timidi ma rincuoranti di un sole tiepido di inizio primavera fanno capolino tra i rami del bosco sopra la collina. Una brezza fresca spazzola il prato costellato dei primi fiori di campo (margherite, ortiche, “non ti scordar di me”...).

È questa la sensazione che si prova stappando una bottiglia del nostro meraviglioso vino Pinot Bianco “Tàlis”.

Non a caso, “tàlis” significa proprio tarassaco in Friulano. Come dice il giornalista Carlo Cambi: è un vino che “nel bicchiere si colora di sole”.



Informazioni Tecniche



Alcool in %
13,50%



Acidità totale ‰
4,35‰



Vendemmia
Uve raccolte e diraspate
l'11 settembre 2023.



Imbottigliamento
Il vino viene assemblato e poi imbottigliato in corrispondenza delle lune piene di Marzo e Luglio 2024.



Vinificazione | Affinamento

Successivamente alla raccolta le uve sono macerate per circa 12 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. Circa il 40% del vino affina in grandi botti di legno da 20/27 HL, la restante parte in contenitori di acciaio.

Informazioni Sensoriali



Colore

Si presenta con un colore giallo paglierino intenso.



Note Olfattive

Vino dal profumo elegante e pulito, persistente e di intensità crescente. All'interno di questo vino risaltano maggiormente le note di nespola e di fiori di gelsomino che lasciano spazio a una delicata vena minerale.



Note Gustative

Al palato conferma la sua eleganza. Il sorso è fresco, ricco di sapidità, con interessanti rimandi floreali e fruttati. Consistente, strutturato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva.

“Tàlis”

Pinot Bianco DOC Collio



Potenziale invecchiamento

Oltre 10 anni



Temperature di servizio

12/13°C



Formati

Bottiglia a 75 cl
Magnum a 1,5 l



Da Accompagnare con

Antipasti di pesce, minestrone in bianco, risotto alle erbe di stagione, vellutata di zucchine. Da provare con crostini burro e salmone o insalata di pollo.



Vitigno

Elegante vitigno a bacca bianca francese, proveniente dall'Alsazia, da 150 anni ha preso fissa dimora in territorio Friulano, trovando le condizioni climatiche ottimali per esaltare tutte le sue qualità con discrezione, senza mai esagerare.

Di difficile gestione, ama le zone fresche, necessita di una buona illuminazione e richiede molta cura. Un vitigno delicato, tra i filari ma anche nel calice: il vino Pinot Bianco conquista con la sua finezza, come una fresca carezza in bocca, e si può quindi considerare tra i vini bianchi più eleganti al mondo.



Vigna e Vigneto

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

Venica & Venica

di Gianni Venica e C. s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [GO] · Italia
tel. +39 0481 61264 · info@venica.it · www.venica.it

C.F. e P.IVA IT 00492040316
Registro Imprese di Gorizia: 00492040316



Venica & Venica



venica.venica



Venica & Venica