

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Tàlis” • Pinot Bianco • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

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”...).

E' questa la sensazione che si prova stappando una bottiglia del nostro meraviglioso vino Pinot Bianco “Tàlis”. Non a caso, “tális” significa proprio tarassaco in Friulano. Come dice il giornalista Carlo Cambi: è un vino che “nel bicchiere si colora di sole”.

Scheda tecnica

Alcool in Vol. % : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,7

Vitigno:

Il Pinot Bianco è prodotto in un vitigno DOC Collio. Si tratta di un uva a bacca bianca appartenente ai vitigni francesi.

Vendemmia: Uve raccolte a mano e diraspate il 14 settembre 2019.

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.

Il mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 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

Elegante vitigno 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.

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

"Tàlis" • Pinot Bianco • 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 :

Il vino Pinot Bianco possiede un colore giallo paglierino vivace con riflessi dorati.

Note olfattive :

È un vino dal profumo netto e pulito, fine, persistente e di intensità crescente, con note armoniche di fiori di campo, camomilla, ginestra, scorza di limone, nespola e mela renetta, che con l'invecchiamento si trasformano in sentori di fienagione ed erbe officinali essiccate. L'unicità di questo vitigno sta, oltre che nella sua eleganza, nel tipico aroma di gomma da masticare al naturale. Presenti anche sensazioni calcaree e argillose.

Note gustative:

Al palato il Pinot Bianco è deciso e nel contempo gentile. Il sorso è vivo e fresco, di ricca sapidità, con sfiziosi rimandi floreali e fruttati. Consistente, strutturato e persistente, pulito ed equilibrato per acidità ed intensità gustativa. Una mineralità elegante persiste anche nel finale.

Da accompagnare con:

Un vino delicato ma facilmente abbinabile con tutto: antipasti di pesce, minestre in bianco, pollame, uova, formaggi non piccanti. Da provare con i classici tortellini in brodo.



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



“Jesera” • Pinot Grigio • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Un vino piacevole, di facile beva, fresco, giocoso, con un'ampia abbinabilità e che si presta specialmente al consumo quotidiano. Queste caratteristiche hanno sicuramente contribuito alla larga diffusione di tale vino in tutto il mondo, con un successo particolarmente elevato negli USA e nel Regno Unito. Risulta piuttosto difficile, tuttavia, incontrarne delle versioni di qualità, struttura e carattere che ne mantengano comunque la vivacità e spensieratezza.

Il **Pinot Grigio ramato “Jesera”** vuole essere proprio questo: scherzoso e di buona bevibilità, ma comunque portatore di personalità e terroir.

Scheda tecnica

Alcool in Vol. % : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,5

Vitigno:

Il Pinot Grigio è il prodotto di un vitigno DOC Collio. Si tratta di un uva a bacca grigia, nata da una mutazione genetica del più celebrato Pinot Nero.

Vendemmia: Uve raccolte a mano e dirasate tra il 3 e 10 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve vengono poi macerate per 4/8 ore ad una temperatura di 14°C direttamente nelle presse, 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

Conosciuto anche come Pinot Gris e proveniente dall'Alsazia, si è poi diffuso in tutto il globo ed è oggi considerato un vitigno "internazionale". Primo vino bianco fermo italiano per volumi di esportazione, l'Italia ne è il maggior produttore al mondo per ettari vitati, situati soprattutto nel Triveneto.

Il Pinot Grigio nasce da una mutazione genetica del più celebrato Pinot Nero, che ne ha determinato una variazione del colore della bacca. Nonostante la sua larga diffusione, pochi sanno, infatti, che il Pinot Grigio è un'uva a bacca grigia, ovvero che i suoi acini hanno un colore grigio-rosa tendente al violaceo. Ed è così che, con una leggera macerazione sulle bucce, il vino che ne risulta assume tonalità meravigliosamente ramate. Il vigneto "Jesera", dal quale prende il nome il nostro Pinot Grigio, si trova all'interno della DOC Collio.

"Jesera" • Pinot Grigio • 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 :

Ramato brillante, ovvero il colore naturale che si ottiene da quest'uva con una breve macerazione sulle bucce. La tonalità varia a seconda dell'annata; quest'anno è particolarmente intensa.

Note olfattive :

Intrigante bouquet che spazia dalla mimosa al gelsomino, all'acacia, allo zenzero, pepe rosa, pera e mela renetta, il tutto avvolto da una cornice di sfumature agrumate e poggiato su una traccia minerale.

Note gustative:

Bocca vivace e sapida, dai ritorni aromatici coerenti, per un sorso rinfrescante, succoso, intenso e saporito, cremoso ma giustamente acido.

Finale lungo e vibrante. La struttura è buona, con un lievissimo tannino derivante dalla buccia. Complessivamente questo vino massimizza il bouquet e la succosità tipiche del vitigno.

Da accompagnare con:

Antipasti e tartine, in particolare prosciutto, minestre leggere, pesci alla griglia e carni bianche. Ottimo con risotti, anche alle verdure primaverili. Da provare con una bella spigola alle fragole e menta.



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



“Ronco Bernizza” • Chardonnay • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Uno dei vitigni a bacca bianca più conosciuto e coltivato al mondo, sintesi di opulenza ed eleganza. Lo Chardonnay è estremamente versatile a climi e territori, acquisendo ogni volta una sfaccettatura diversa a seconda del terroir.

Difficile, però, ottenere una versione delicata ed equilibrata dove la sua finezza non sia appesantita dall'uso importante del legno. Il nostro “Ronco Bernizza” è sicuramente una buona interpretazione di vino Chardonnay, come acclamato dalle principali guide enologiche italiane.

Scheda tecnica

Alcool in Vol. % : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,5

Vitigno:

Lo Chardonnay 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 il 26 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta l'uva di Chardonnay viene macerata per circa 12/14 ore ad una temperatura di 10°/12° C in appositi contenitori, protetta 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 e in tonneau da 5 HL (per il 30%) sia in contenitori di acciaio (per il 70%).

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

Uno dei vitigni a bacca bianca più conosciuto e coltivato al mondo, sintesi di opulenza ed eleganza. Lo Chardonnay è estremamente versatile a climi e territori, acquisendo ogni volta una sfaccettatura diversa a seconda del terroir.

Difficile, però, ottenere una versione delicata ed equilibrata dove la sua finezza non sia appesantita dall'uso importante del legno. Il nostro "Ronco Bernizza" è sicuramente una buona interpretazione di vino Chardonnay, come acclamato dalle principali guide enologiche italiane.

"Ronco Bernizza" • Chardonnay • 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 :

Il vino Chardonnay possiede un colore paglierino luminoso e intenso.

Note olfattive :

Bouquet particolarmente fruttato, con note di frutta esotica matura (ananas, mango, banana), sentori floreali di viola, gelsomino e tiglio, sfumature agrumate, e leggeri toni burrosi e fumé che però non coprono le caratteristiche tipicamente varietali di quest'uva. Le nuances di tostatura e vaniglia derivanti dall'uso del legno sono volutamente delicate, in accordo con l'intenzione di realizzare un vino Chardonnay non "internazionalizzato" ma dal carattere territoriale, che esprima al meglio la tipicità del Collio. Con l'invecchiamento assume voluttuose note di frutta secca, di mandorle e nocciole tostate.

Note gustative:

Fresco, sapido, giustamente acido, ampio e complesso, di grande coerenza con l'olfatto. Piuttosto strutturato e pieno in bocca, persistente ed equilibrato.

Da accompagnare con:

Antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, uova e pesce. Chardonnay abbinamenti: la sua pastosità e pienezza gli permettono di avere un ampio spettro di abbinamento, aldilà del classico pesce, anche con piatti piuttosto strutturati e dai sapori decisi (es: funghi, tartufo). Ottimo anche con i formaggi.



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



“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.



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



“L'Adelchi” • Ribolla Gialla • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Ribolla Gialla Collio DOC – Un vino di cuore

Nel 2007 i due fratelli Gianni e Giorgio Venica, attuali titolari dell'azienda, hanno dedicato questo vino al padre Adelchi. Un grazie a tutto ciò che aveva loro lasciato: dalla cantina ai vigneti, ai preziosi insegnamenti, non solo del mestiere di vignaiolo.

Si tratta di un vino di cuore che rappresenta quindi il legame ed il passaggio di testimone da una generazione all'altra della famiglia Venica.

Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 12,5

Acidità totale ‰ : 5,2

Vitigno:

Il Ribolla Gialla è prodotto in un vitigno DOC Collio. 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 tra il 21 e 26 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve sono macerate per circa 14 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 5 mesi sia in grandi botti di legno da 20/27 HL (per il 60%) sia in contenitori di acciaio (per il 40%).

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

Il vitigno Ribolla Gialla, a bacca bianca, è autoctono friulano e si caratterizza per i suoi grappoli che, al momento della maturità, acquisiscono un colore particolarmente caldo e intenso, quasi oro, dal quale deriva appunto l'attributo "gialla" nel nome stesso della varietà.

Si tratta di un vitigno piuttosto antico con origini non ben definite ma comunque datate in Friuli-Venezia Giulia ai tempi del XIII-XIV secolo. Alcuni sostengono che fosse presente nella regione fin dai tempi dei Romani, altri dicono che questa varietà arrivò dalle Isole Ionie, passando dalla Dalmazia, allora parte della Repubblica di Venezia.

I nostri vigneti di Ribolla Gialla si trovano all'interno del territorio della DOC Collio.

"L'Adelchi" • Ribolla Gialla • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Potenziale di invecchiamento: oltre 6 anni

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

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Colore :

La Ribolla Gialla del Collio possiede un colore giallo paglierino non intenso, tendente a riflessi verdognoli.

Note olfattive :

Il bouquet è piacevole, delicato ma suadente, con sentori floreali che ricordano il bosco, come il biancospino e i fiori d'acacia, di castagno e di rovere.

Si percepiscono anche note fruttate di mela golden, pesca bianca, susina gialla, scorza di cedro e qualche sfumatura di miele.

Note gustative:

In bocca si presenta molto caratteristico, fresco, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. E' caratterizzato da una spiccata acidità, tipica del vitigno.

Ben presenti gli agrumi e la componente minerale finale.

Da accompagnare con:

Antipasti freddi di mare, specialmente ostriche, crostacei e crudità, oppure anche con carni bianche.



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



“Pètris” • Malvasia • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

« In abbinamento al sapore del mare di una sapida e croccante frittura di pesce, il palato dolce e fruttato della Malvasia “Pètris” diventa “poesia della terra”, come avrebbe detto il grande Mario Soldati. » Questo è il piacevole commento del giornalista Carlo Cambi, caro amico di famiglia, a proposito della nostra Malvasia.

“Pètris” è il toponimo della zona nella quale si trovano i vigneti. Questo nome richiama con il suo suono anche la parola friulana per “pietra”, ovvero “piere”: la zona, infatti, è caratterizzata da un sottosuolo particolarmente roccioso, dal quale furono prelevate alcune pietre presenti ancora oggi nelle pareti della casa colonica dei Venica.

Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 14,0

Acidità totale ‰ : 4,9

Vitigno:

La Malvasia è il prodotto in un vigneto DOC Collio. 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 19 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

In seguito alla raccolta le uve della Malvasia vengono macerate per circa 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 5 mesi sia in grandi botti di legno da 20/27 HL (per il 60%) sia in contenitori di acciaio (per il 40%).

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 origini della Malvasia Istriana in Friuli-Venezia Giulia risalgono ai tempi della Repubblica di Venezia, e precisamente al XIII secolo. Si sostiene, infatti, che il vitigno della Malvasianfosse tipico della penisola ellenica, in particolare di una città del Peloponneso esistente ancora oggi ed allora chiamata Monembasia o Monovaxia, il cui significato letterale è "porto con una sola entrata", degenerato poi in Malfasia e italianizzato in Malvasia. Nei territori dell'attuale Italia del Nord-est, a quel tempo parte della Serenissima, la quantità di vino prodotta non era sufficiente a soddisfare il consumo della popolazione, principalmente poiché le varietà presenti non erano particolarmente produttive. I Veneziani avrebbero quindi penetrato la regione peloponnesiaca trasportandone il vitigno della Malvasia, piuttosto redditizia come qualità, attraverso la Dalmazia, fino all'Istria e al Friuli.

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

"Pètris" • Malvasia • 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 :

Il Malvasia del Collio possiede un colore giallo paglierino intenso e brillante, tendente al dorato.

Note olfattive :

Bouquet ampio e leggermente aromatico che spazia dalla frutta a polpa gialla (albicocca, pesca, susina), alle note agrumate di pompelmo e scorza d'arancia, al tocco mielato tipico dell'acacia. Il tutto poggiato su una vena minerale.

Note gustative:

Notevole il perfetto equilibrio tra la consistenza morbida e cremosa, dovuta all'abbondante glicerina, e la vivacità e mineralità tipiche del vitigno. Complessivamente armonico e con l'alcool perfettamente integrato. La persistenza è lunga e su note agrumate e floreali.

Da accompagnare con:

Antipasti di pesce, tartine e carni bianche. Il Malvasia del Collio friulano è straordinario con frittura mista di pesce, crostacei e crudità di mare.



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



Traminer Aromatico • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

"Fuoriclasse all'impatto olfattivo, tale per l'armoniosa integrità del suo profumo, possente e di suadanza avvolgente. In frutto teso e ben denso al tatto, sprigiona una forza d'aroma che trasmette sia la qualità della materia prima di base, sia la qualità della trasformazione enologica."

Inizia così la recensione di Luca Maroni, autore della guida Annuario dei Migliori Vini Italiani, a proposito del nostro vino Traminer Aromatico.

Un vino elegante, estremamente piacevole, ben equilibrato, con un bouquet delicato non troppo intenso di fiori, frutta, zenzero, leggere note vanigliate. Per provare una nuova golosa esperienza con piatti esotici speziati, formaggi erborinati o cioccolato.

Scheda tecnica

Alcool in Vol. % : 13,0

Acidità totale ‰ : 4,5

Vitigno:

Il vigneto si trova all'interno della DOC Collio. Trattandosi di un uva a bacca bianca, la sua origine si può attribuire alla valle del Reno.

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

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve vengono macerate per 18 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 in contenitori di acciaio.

Imbottigliamento:

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene nel mese di marzo 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

In un convegno tenutosi nel 2011 a Bolzano il Prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano, citando documenti quasi millenari, attribuisce l'origine del Traminer Aromatico alla valle del Reno. Un vitigno quindi frutto di scambi tra popoli dall'Alsazia, alla Germania e all'Italia, con ben 1.500 anni di diversificazione genetica nella sua storia.

Fino a poco tempo fa infatti si credeva che il vino Traminer fosse originario di Tramin (in tedesco), ovvero Termeno (in italiano), un paesino in provincia di Bolzano considerato la culla di questo vitigno. Tuttavia, le attuali analisi del DNA e alcuni approfonditi studi condotti dal Prof. Scienza hanno dimostrato che si tratta probabilmente di una sovrapposizione di nomi. Tale sovrapposizione è riconducibile alla consuetudine nel Medioevo di commercializzare i vini con il nome del loro luogo di produzione, a prescindere dalla varietà impiegata per produrli.

Più conosciuto in Trentino-Alto Adige, oggi il Traminer regala ottimi vini anche in Friuli Venezia Giulia, dove è coltivato su tutto il territorio. Il nostro vigneto si trova all'interno della DOC Collio.

Traminer Aromatico • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

Formati: Bottiglia a 75 cl

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Colore :

Il Traminer aromatico è un vino dal colore dorato brillante e intenso.

Note olfattive :

Profumi di rosa, pesca, litchi e melone, scorza di cedro, zenzero e leggere note vanigliate. Un bouquet elegante, delicato e piacevole, non troppo intenso, dal giusto equilibrio.

Note gustative:

Fresco, di viva sapidità, aromatico e persistente, ben bilanciato. Il palato è coerente con l'olfatto nei ritorni floreali e fruttati.

Da accompagnare con:

Ottimo con la cucina speziata (per esempio: con curry thailandese), con formaggi stagionati o erborinati e anche con il cioccolato. Da provare in abbinamento a cozze all'arancia e zenzero.



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



“Ronco del Cerò” • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Il 6 febbraio 1930 Daniele Venica firmò il preliminare d'acquisto di un casolare di Cero', 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

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

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

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



Merlot • DOC Collio

VENDEMMIA 2016

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 6,0

Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate il 30 settembre, poi macerate per 8 giorni, dopo di che il 50 % del vino viene maturato in grandi botti di legno (50 HL), ed il restante in acciaio, per 13 mesi, dove si svolge la fermentazione malo lattica. Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato a fine ottobre 2017.

Note olfattive e gustative:

Colore rosso rubino abbastanza intenso, sapore leggermente erbaceo, fruttato armonico, di acidità tendenzialmente bassa. Di medio corpo, leggermente tannico.

Da accompagnare con:

Brovada e muset, carni rosse, arrosto, pollame e formaggi semistagionati.

Temperatura di servizio: 18°/20°C



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



Cabernet Franc • DOC Collio

VENDEMMIA 2016

Alcool in Vol.% : 13,0

Acidità totale ‰ : 6,8

Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate il 29 settembre, poi macerate per 8 giorni ad una temperatura che non supera i 24° C; l'80% del vino affina in vasca d'acciaio per 14 mesi ed il 20 % in botte di legno da 7,5 HL.

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato a metà novembre 2017.

Note olfattive e gustative:

Vino di colore rosso rubino intenso.

Profumo fruttato con sentore di erba falciata.

Ricco di corpo, mediamente alcolico, con caratteristico sapore erbaceo.

Affinandosi perde progressivamente l'aggressività e l'erbaceo giovanile.

Da accompagnare con:

Arrosto, selvaggina, cacciagione, piatti di carne robusti, formaggi a pasta dura e invecchiati.

Temperatura di servizio: 18°/20°C



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



“Perilla” • Merlot • DOC Collio

VENDEMMIA 2013

Alcool in Vol.% : 14,0

Acidità totale ‰ : 5,3

Vinificazione:

Questa varietà, portata in Friuli dal Conte francese Teodoro De La Tour nel 1869 è diventata presto il vino rosso più popolare della regione. Se infatti, nelle antiche osterie friulane chiedendo un bianco si riceve un ‘Friulano’, ordinando un rosso è d’obbligo il ‘Merlot’. La maggior parte dei nostri vigneti è forse troppo fresca perché permetta a questa varietà di raggiungere maturazioni di grande complessità ma il ‘Perilla’ offre la selezione delle migliori esposizioni come si può vedere nel video sul diradamento. Le bucce sono macerate per 20 giorni ed il vino affinato in barrique francesi per 12 mesi (modesta la percentuale di legno nuovo).

Le fermentazioni spontanee permettono macerazioni più lunghe e delicate e il vino non viene filtrato nel passaggio in bottiglia. Questo rosso morbido ed intenso esprime bene la freschezza delle notti friulane.

Da accompagnare con:

Selvaggina, carni spezziate o alla griglia.

Temperatura di servizio: 18°/20°C



VENICA & VENICA

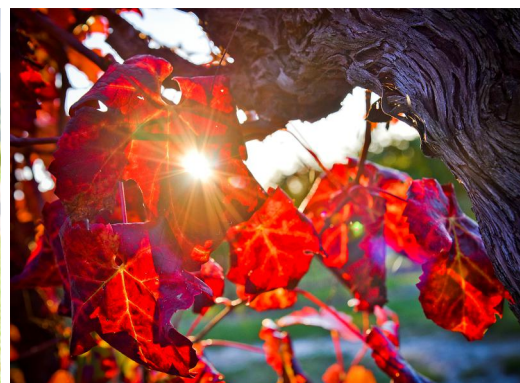
Seguici su
Facebook 

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



“Bottaz” • Refosco • IGT Venezia Giulia

VENDEMMIA 2012

Alcool in Vol.% : 13,0

Acidità totale ‰ : 5,7

Vinificazione:

Il Refosco è una delle uve antiche del Friuli, il suo nome originario era Racimulus fuscus. Rinomato già nell'antichità celebrava Papa Gregorio XII nel 1409 a Cividale e la casta dei nobili durante i giochi militari del 1762. Durante il primo Congresso Enologico del 1891 fu distinto in 3 categorie: dal peduncolo rosso, dal peduncolo verde e Terrano d'Istria. Sia Peduncolo Rosso sia Faedis, sono piantati nel nostro vigneto Bottaz e fornendo così maggiore complessità al vino. Il grappolo di Refosco, essendo molto lungo, tende a esercitare troppo peso causando il disseccamento del rachide. E' necessario quindi tagliare a metà tutti i grappoli. L'uva del Refosco è molto tannica e il clima freddo dei nostri vigneti necessita una macerazione molto delicata per evitare estrazioni verdi e ottenere più eleganza, 20 giorni circa da quando parte la fermentazione spontanea. L'affinamento avviene in botti francesi usate e fornisce la giusta evoluzione mantenendo inalterata l'espressione varietale. Il vino va in bottiglia senza filtrazione. Questo è un rosso rustico e speziato dal carattere friulano.

Da accompagnare con:

Carni grasse e secondi in genere in umido.

Temperatura di servizio: 18°/20°C



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