VENICA & VENICA

Vignaioli in Dolegna del Collio

"Ronco delle Mele" • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2016

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 5,2

Vinificazione:
Vigneto orientato a nord-ovest che permette una lenta maturazione, con conseguente intensificazione delle caratteristiche varietali.
Le uve diraspate vengono macerate per 18/24 ore a 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'apportodi antiossidanti.
Il 20% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (20/27 HL) il resto in acciaio.

Note olfattive e gustative:
Profumo intenso ed elegante di fiori di sambuco, foglia di pesco e peperone, in bocca pieno e grasso con finale vellutato e morbido.

Da accompagnare con:
Antipasti, in particolare prosciutto, creme e minestre delicate, crostacei e pesci salsati.

Temperatura di servizio: 13°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