

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

Selezione d'annata - 2010

L'annata 2010 in Collio si può definire fresca e piovosa, ed è stata caratterizzata da un ritardo vegetativo che si è poi assestato durante la stagione andando in linea con la media storica.

L'alternarsi di momenti di caldo intenso e asciutto a momenti più freschi e piovosi, durante il periodo post fioritura - allegazione, ha comportato una diminuzione del peso medio del grappolo.

La vendemmia è iniziata nei primi giorni di settembre.

La gradazione zuccherina è stata di un grado inferiore alla media e l'acidità totale di quasi un punto superiore.

“Ronco delle Mele” • Sauvignon • DOC Collio

VENDEMMIA 2010

Formati:

Bottiglia a 75 cl

Magnum a 1,5 l

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 5,6

Vinificazione e affinamento :

Il 20% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (27hL), mentre la restante parte in acciaio.

Colore :

Sfumature oro con riflessi ambrati.

Note gusto-olfattive :

Un insieme di sensazioni eleganti al naso, che sprigionano sentori di frutta bianca a polpa matura, si rispecchiano nel sorso, vellutato, con fresca aromaticità. La lunga evoluzione ha sviluppato un bouquet caldo, con note tostate e affumicate.

VENICA®

Ronco delle Mele



COLLIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SAUVIGNON

IMBOTTIGLIATO DA
VENICA & VENICA
DI GIANNI E GIORGIO VENICA
S.S. SOCIETÀ AGRICOLA
DOLEGNA DEL COLLIO - ITALIA

75cl e

PRODOTTO IN ITALIA

13,5% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE

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