

Vendemmia 2019

**VENICA & VENICA**

Vignaioli dal 1930

# “Perilla”

Merlot DOC Collio

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 riceveva un ‘Friulano’, ordinando un rosso era d’obbligo il ‘Merlot’.

Oggi questo vino occupa un posto speciale nel cuore di ogni Friulano.



## Informazioni Tecniche



**Alcool in %**  
14,00%



**Acidità totale ‰**  
5,85 ‰



### Imbottigliamento

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene tra marzo e giugno 2024.



### Vinificazione | Affinamento

Dopo l'arrivo in cantina, la fermentazione spontanea ha permesso una macerazione lunga e delicata di circa 20 giorni; successivamente il vino è stato affinato in barrique francesi.

## Informazioni Sensoriali



### Colore

Rosso rubino modestamente intenso.



### Note Olfattive

Il bouquet è variegato e complesso, con profumi di piccoli frutti di bosco, in particolare di mora di rovo, sfumature di erbe aromatiche e sentori speziati



### Note Gustative

Ampio, corposo, con un tannino equilibrato ed elegante come tipico dei Merlot del Collio. Il finale discretamente persistente dona al palato piacevoli sentori di frutti rossi ed una leggera nota balsamica.

Vendemmia 2019

**VENICA & VENICA**

Vignaioli dal 1930

## “Perilla”

Merlot DOC Collio



**Potenziale  
invecchiamento**  
Oltre 20 anni



**Temperatura  
di servizio**  
18/20°C



**Formati**  
Bottiglia Classica, 75cL



**Da accompagnare con**

Tagliata di manzo e carni rosse alla griglia in genere,  
oppure secondi piatti in umido come il gulasch.



**Vitigno**

Si tratta di un rosso morbido ed intenso che ben esprime  
la freschezza delle notti delle colline del Collio.



### Vigna & Vigneto

Il “Perilla”, il cui nome deriva dal toponimo di zona, è ottenuto mediante una selezione manuale delle uve di Merlot in varie esposizioni per garantire la raccolta delle uve con una maturazione ottimale al fine di creare un vino con delle belle complessità.

## Venica & Venica

di Gianni Venica e C. s.s. Società Agricola  
34070 Dolegna del Collio [GO] - Italia  
tel. +39 048161264 - info@venica.it - www.venica.it

C.F. e P.IVA IT 0049240316  
Registro Imprese di Gorizia: 0049240316



Venica & Venica



venica.venica



Venica & Venica