

“L'Adelchi”

Ribolla Gialla DOC Collio

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 per tramandare il 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.

La Ribolla è infatti un vitigno antico che si rinnova a ogni passaggio generazionale. Attraverso le viti che si ergono maestose nel tempo, scorre l'essenza delle generazioni, un legame immortale che abbraccia il passato, il presente e il futuro, tramandando con amore la saggezza di un vitigno che parla di storia e di vita, quella dei Venica.



Informazioni Tecniche



Alcool in %
12,50%



Acidità totale ‰
4,82‰



Vendemmia
Uve raccolte e diraspate durante la terza settimana di settembre 2023.



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



Vinificazione | Affinamento

Successivamente alla raccolta le uve sono state 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. Circa il 60% del vino affina in grandi botti di legno da 20/27 HL e in tonneaux da 5 HL, la restante parte in contenitori di acciaio.

Informazioni Sensoriali



Colore

La Ribolla Gialla del Collio presenta un colore giallo verdolino.



Note Olfattive

Il bouquet, caratterizzato dal profumo di fiori di campo, è piacevole e delicato. Al naso le note tipiche della mela Golden e della pera Kaiser si fondono con quelle agrumate.



Note Gustative

Grande freschezza tipica del vitigno e sapidità quasi salmastra che va a braccetto con una leggera mineralità. Ritornano le note agrumate che fanno da chiusura insieme a un'elegante acidità.

“L'Adelchi”

Ribolla Gialla DOC Collio



Potenziale invecchiamento

Oltre 6 anni



Temperature di servizio

12/13°C



Formati

Bottiglia a 75 cl
Magnum a 1,5 l



Da Accompagnare con

Antipasto delicato di mare, tramezzini con salsa tonnata, vellutata di zucchine, crostini burro e salmone o insalata di pollo saltato ai ferri.



Vitigno

Il vitigno Ribolla Gialla, a bacca bianca, è un 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 Dalmazia, allora parte della Repubblica di Venezia.



Vigna e Vigneto

I nostri vigneti di Ribolla Gialla 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