

# “Jesera”

## Pinot Grigio DOC Collio

Il Pinot Grigio può essere un vino piacevole, 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.

La Famiglia Venica, con il *Pinot Grigio “Jesera”* dal colore ramato e portatore di personalità e terroir, cerca di far esaltare la complessità e la struttura di questo vitigno pur mantenendo la piacevolezza della beva.



### Informazioni Tecniche



**Alcool in %**  
13,50%



**Acidità totale ‰**  
4,38‰



**Vendemmia**  
Uve raccolte e diraspate tra il 6 e il 13 settembre 2023.



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



### Vinificazione | Affinamento

Successivamente alla raccolta le uve vengono macerate per circa 4/8 ore a 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. Circa il 10% del vino affina in grandi botti di legno da 20/27 HL e in tonneaux da 5 HL mentre la restante parte in contenitori di acciaio.

### Informazioni Sensoriali



#### Colore

La tonalità varia a seconda dell'annata; quest'anno è elegantemente ramata.



#### Note Olfattive

Il Pinot Grigio si presenta fresco e brioso al naso, con un bouquet fiorito, sentori di pesca gialla e leggere note minerali.



#### Note Gustative

Al sorso è avvolgente, si percepiscono sensazioni fresche e sapide. Ritornano le note fruttate e si chiude in bocca mantenendo una buona mineralità.

## “Jesera”

Pinot Grigio DOC Collio



### Potenziale invecchiamento

Oltre 10 anni



### Temperature di servizio

12/13°C



### Formati

Mezza bottiglia a 37,5 cl  
Bottiglia a 75 cl  
Magnum a 1,5 l



### Da Accompagnare con

Antipasti e tartine, minestre leggere, pesci alla griglia e carni bianche.



### 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 molto probabilmente da una mutazione somatica 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.



## Vigna e Vigneto

Il vigneto “Jesera”, dal quale prende il nome il nostro Pinot Grigio, si trova all'interno 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