“Pètris”
Malvasia DOC Collio

“In abbinamento al sapore del mare di una sapida e croccante frittura di pesce, il palato dolce e fruttato della Malvasia “Pètris” diventa “poesia della terra”, come avrebbe detto il grande Mario Soldati”.

Questo è il piacevole commento del giornalista Carlo Cambi, caro amico di famiglia, a proposito della nostra Malvasia **"Pètris", toponimo** della zona nella quale si trovano i vigneti.

Questo nome richiama con il suo suono anche la parola friulana "piere", che significa "pietra": la zona, infatti, è caratterizzata da un sottosuolo particolarmente roccioso, dal quale furono prelevate alcune pietre presenti ancora oggi nelle pareti della casa colonica dei Venica.

Informazioni Tecniche

Alcool in %
13,50%

Acidità totale ‰
4,20‰

Vendemmia
Uve raccolte e diraspate il 18 settembre 2023.

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

Vinificazione | Affinamento
In seguito alla raccolta le uve della Malvasia vengono macerate per circa 20 ore a una temperatura di 10°/12° C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Circa il 60% del vino affina in grandi botti di legno mentre la restante parte in contenitori di acciaio.

Informazioni Sensoriali

Colore
Colore giallo dorato brillante.

Note Olfattive
Spiccano note fruttate che richiamano l'albicocca ed erbe aromatiche come salvia e timo. Una grande mineralità contraddistingue la Malvasia “Pètris”.

Note Gustative
Al sorso ritorna l'albicocca. La sapidità, supportata da sentori minerali, fa da padrona. Lunga persistenza aromatica.

"Pètris"
Malvasia DOC Collio

Potenziale invecchiamento
Oltre 10 anni

Temperature di servizio
12/13°C

Formati
Bottiglia a 75 cl
Magnum a 1,5 l

Da Accompagnare con
Frittura di pesce nelle diverse versioni, sarde e sardoni alla griglia, tagliata di tonno scottata, risotto alla pescatora. Da provare con un rotolo di coniglio disossato alle erbe aromatiche, oppure rombo al forno su letto di patate e pomodori confit.

Vitigno
Le origini della Malvasia Istriana in Friuli-Venezia Giulia risalgono ai tempi della Repubblica di Venezia, e precisamente al XIII secolo. Si sostiene, infatti, che il vitigno della Malvasia fosse tipico della penisola ellenica, in particolare di una città del Peloponneso esistente ancora oggi ed allora chiamata Monembasia o Monovaxia, il cui significato letterale è "porto con una sola entrata", degenerato poi in Malfasia e italianizzato in Malvasia.

Nei territori dell'attuale Italia del Nord-est, a quel tempo parte della Serenissima, la quantità di vino prodotta non era sufficiente a soddisfare il consumo della popolazione, principalmente poiché le varietà presenti non erano particolarmente produttive.

I Veneziani avrebbero quindi penetrato la regione peloponnesiaca trasportandone il vitigno della Malvasia, piuttosto redditizia come qualità, attraverso la Dalmazia, fino all'Istria e al Friuli.

Vigna e Vigneto
I nostri vigneti di Malvasia 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