"Primarûl"
Friulano DOC Collio

Primarûl – il primo tra i primi
Nella lingua friulana "Primarûl" significa primogenito, capostipite, il primo tra i primi. Il primo di tutti: le prime uve ad essere vendemmiate dal fondatore Daniele Venica ed il primo mosto ad essere da lui vinificato.

Il Friulano Doc è il vino bianco più consumato in Friuli, primogenito nel cuore del popolo di questa terra. Il "taj di blanc" dei friulani per eccellenza.

È questo il nome che Gianni e Giorgio Venica, in occasione dei 90 anni dell'azienda, hanno voluto attribuire al nostro Friulano, in onore al vitigno e al nonno Daniele.

Informazioni Tecniche

Alcool in %
13,00%

Acidità totale ‰
4,58‰

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

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

Vinificazione | Affinamento
Una volta raccolte, le uve vengono macerate per 12 ore alla 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. L'intero mosto, quindi, fermenta e affina sui lieviti in contenitori di acciaio per circa 6 mesi.

Informazioni Sensoriali

Colore
Giallo paglierino luminoso.

Note Olfattive
Al naso spiccano note fruttate, di fiori di campo e sul finale il tipico sentore di mandorla tostata, unico di questo vitigno.

Note Gustative
Al sorso ritornano le note fruttate date dalla mela Renetta. Un vino di corpo, fresco, caratterizzato da un'interessante struttura. In chiusura si riconosce la mandorla amara.

"Primarûl"
Friulano 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
Frutti di mare, antipasti di pesce crudo, insalata di mare, pasta con frutti di mare o zuppe di pesce, formaggi freschi e cremosi ma anche Montasio, prosciutto crudo, piatti di verdure, piatti tradizionali friulani a base di polenta.

Vitigno
Questo vino è considerato, a ben ragione, portavoce della nostra regione: è l'autoctono più importante.

La storia del vitigno Tocai friulano è piuttosto complessa e in molti punti si intreccia con quella del Tokaji ungherese, sebbene né le due uve né i due vini abbiano alcun aspetto in comune.

Alcune analisi sul DNA del vitigno hanno rivelato, infatti, che il vitigno Tocai friulano è un parente del Sauvignonasse, o Sauvignon Vert, una qualità di vite presente in passato nei vigneti del Bordolese.

Nonostante le sue origini francesi, questo vitigno si è successivamente evoluto, adattandosi al suolo e al clima; il popolo friulano gli ha dato la sua attuale identità trasformandolo in simbolo del territorio e della cultura locale.

Vigna e Vigneto
I nostri vigneti di Friulano 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