

# “Ronco Bernizza”

## Chardonnay DOC Collio

“Bernizza” è un toponimo di zona; la pendenza di questa collina è notevole e pertanto, in alcune parti del vigneto si è reso necessario un intervento di rimodellamento morfologico per introdurre delle aree a gradoni al fine di rendere meno pericoloso l'utilizzo delle macchine operatrici.

Un tempo dal fondo valle di Cerò si poteva raggiungere la sommità di Bernizza percorrendo un sentiero che attraversava il bosco.

Per questo, è un luogo del cuore della famiglia Venica, memoria di unione e incontro di persone ed espressione della magia del territorio dove il bosco entra nelle vigne e le vigne escono dal bosco.



### Informazioni Tecniche



**Alcool in %**  
13,50%



**Acidità totale ‰**  
4,88‰



**Vendemmia**  
Uve raccolte e diraspate tra l'8 e il 20 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, l'uva di Chardonnay viene macerata per 14 ore a una temperatura di 10°/12°C in appositi contenitori, protetta dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Infine, circa il 30% del vino fa un passaggio in grandi botti di legno da 20/27 HL e in tonneau da 5 HL mentre la restante parte in contenitori di acciaio.

### Informazioni Sensoriali



**Colore**  
Colore giallo luminoso con sfumature dorate.



### Note Olfattive

Leggere note tostate, insieme ai delicati sentori di frutta esotica e frutta a polpa bianca matura, si sposano con la freschezza delle note floreali dei fiori di gelsomino.



### Note Gustative

In bocca è caldo ed elegante, piacevolmente sapido e minerale. Buona complessità e un rimando alle note tostate. Al contempo avvolgente e di lunga persistenza.

**“Ronco Bernizza”**  
Chardonnay 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**

Rombo al forno su letto di patate al burro, caciottine semi-stagionate di capra, tortelli ripieni alla carne di vitello e funghi.



**Vitigno**

Lo Chardonnay è una celebre uva a bacca bianca di origini francesi appartenente ai vitigni “internazionali”. È estremamente versatile a climi e territori, acquisendo ogni volta una sfaccettatura diversa a seconda del terroir.

Il nostro Maestro di cantina, grazie all'uso sapiente del legno nella vinificazione, dà vita a un vino fine e dal perfetto equilibrio: il legno arricchisce il profilo aromatico e la struttura, ma non sovrasta le caratteristiche naturali del vitigno ed esalta il carattere espressivo del sito e del territorio.

Il nostro “Ronco Bernizza” è dunque sicuramente una buona interpretazione di vino Chardonnay, come acclamato dalle principali guide enologiche italiane.



**Vigna e Vigneto**

Lo Chardonnay è prodotto in un vigneto 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