# “Ronco delle Cime”

## Friulano DOC Collio

Ronco delle Cime Friulano e Ronco delle Mele Sauvignon sono i due vini Cru dell’Azienda Venica&Venica ed entrambi portavoce del progetto “Spirito del luogo”. Il nome Ronco delle Cime è il toponimo del vigneto dal quale provengono le uve di Friulano del Collio.

Questo vino vuole raccontare il nostro territorio, terra di confine, con tante persone e tante storie legate alla tradizione della Famiglia e del Territorio.

Nacque nel 1999 dal desiderio di Gianni e Giorgio Venica di dedicare un vero e proprio vino Cru a un appezzamento speciale così vocato alla coltivazione delle uve di Tocai Friulano. L’impianto iniziale risale al 1974 e nel 2005 sono stati eseguiti dei rimodellamenti morfologici.

## Informazioni Tecniche

### Alcool in %
13,50%

### Acidità totale ‰
4,32‰

### Vendemmia
Uve raccolte e diraspate tra il 9 e il 17 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 vengono macerate per circa 18 ore ad una temperatura di 11/12°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 40% del vino affina in grandi botti di legno da 20/27 HL mentre la restante parte in contenitori di acciaio.

## Informazioni Sensoriali

### Colore
Colore giallo dorato brillante.

### Note Olfattive
Dalla collina più alta, il Friulano Cru acquisisce profumi intensi: pera William, pesca gialla, delicate note di erbe e fiori di campo. In chiusura una leggera mandorla.

### Note Gustative
In bocca grande struttura. Caldo e armonico, con una piacevole sapidità e freschezza. Un vino di corpo e avvolgente dai sentori fruttati e intensi; si chiude nel gusto ammandorlato tipico del friulano.

# "Ronco delle Cime"

Friulano DOC Collio

## Potenziale invecchiamento

Oltre 10 anni

## Temperature di servizio

12/13°C

## Formati

Mezza bottiglia 37,5 cl
Bottiglia a 75 cl
Magnum a 1,5 l
Bottiglie formato grande [dipinte a mano] 3 l – 5 l

## Da Accompagnare con

Risotto ai gamberi al profumo d'arancio, vellutata ai porri e aglio orsino o frittata, prosciutto crudo stagionato, formaggi di latte vaccino e caprino, uova al tegamino con grattugiata di tartufo, tagliolini al pomodoro e pesce spada, risotto ai funghi porcini con un'abbondante spolverata di prezzemolo.

## Vitigno

Lo studio sul Dna del Friulano ha stabilito che ha origini d'oltralpe ed è in particolare un parente del Sauvignonasse o Sauvignon Vert.

Dopo il suo arrivo dalla Francia, il vitigno si è successivamente evoluto, adattandosi al suolo e al clima, ed è il popolo friulano che gli ha dato la sua attuale identità, trasformandolo in simbolo del territorio e della cultura locale.

## Vigna e Vigneto

Quando d'estate il fresco "borin" nel Nord soffia tra i filari della collinetta Cime, sembra sussurrare alle rigogliose viti di Friulano ivi ubicate, accarezzandone dolcemente i grappoli come a volerli coccolare e proteggere dalla calura estiva.
Si tratta del nostro vigneto più alto, con un'altitudine massima di circa 270m sul livello del mare. Il suo orientamento a nord-ovest con sguardo al Matajur, al Monte Nero e al ghiacciaio del Canin, l'esposizione alla fresca brezza proveniente dalle montagne, la pronunciata escursione termica diurna, il sottosuolo costituito da marne arenarie tipico della Doc Collio, rendono il vigneto Ronco delle Cime un appezzamento speciale, così vocato alla coltivazione delle uve di Tocai friulano da dare il nome a uno dei vini top dell'azienda di Dolegna del 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