“Ronco delle Mele”

Sauvignon DOC Collio

Ronco delle Mele, uno dei Cru di Venica & Venica e portavoce del progetto “Spirito del Luogo”, è uno dei vini bianchi più rappresentativi della filosofia di produzione della Famiglia. I riconoscimenti che ha ottenuto sono molteplici, sia dalla stampa di settore che dal consumatore finale; in particolare, l’annata 2001 è stata riconosciuta come Miglior Vino Bianco Italiano nella nomination degli Oscar del Vino 2003 da parte di Bibenda.

Il vino, a ben ragione, prende il suo nome affascinante e suggestivo, dall’omonimo vigneto da cui provengono le uve. Ancora oggi in questo vigneto, nelle scarpate e nelle capezzagne, sono presenti gli alberi di mele piantati dal nonno Daniele in osservanza della tradizionale agricoltura promiscua che vedeva le viti maritate ai tronchi degli alberi da frutto, utilizzati allora come tendifilo per i filari dei vigneti.

Le barbatelle figlie dei vitigni padre, replicate per talea, mantengono vivo il carattere originario in altri siti, anche grazie alla medesima esposizione.

Informazioni Tecniche

Alcool in %
13,50%

Acidità totale ‰
5,10‰

Vendemmia
Uve raccolte e diraspate tra il 7 e il 20 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 di Sauvignon vengono macerate per circa 20 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 20% del vino affina in grandi botti di legno da 20/27 HL, la restante parte invece in contenitori di acciaio.

Informazioni Sensoriali

Colore
Smagliante tonalità giallo verdolino.

Note Olfattive
Un insieme di sensazioni complesse si sprigionano al naso. Eleganti note vegetali fanno da padrone, fra cui la classica foglia di pomodoro, il peperone verde e il pompelmo. La chiusura è signorile, con un lieve richiamo alla mineralità tipica del territorio.

Note Gustative
Al sorso eleganza e aromaticità vanno a braccetto con freschezza e sapidità. Caldo e intenso, con un richiamo di note vegetali che si amplificano in una chiusura da palcoscenico. Lo attende un futuro lungo, in cantina assieme ai vini del cuore.

"Ronco delle Mele"
Sauvignon DOC Collio

Potenziale invecchiamento
Oltre 10 anni

Temperature di servizio
12/13°C

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

Da Accompagnare con
Il Sauvignon "Ronco delle Mele" è un vitigno bianco versatile che si abbina bene a una varietà di piatti grazie alla sua vivacità, acidità e profilo aromatico. Ottimo coi crostacei, ma anche con formaggi di capra freschi o leggermente stagionati. Da provare con un risotto ai gamberi e profumo d'arancio, una vellutata ai porri e aglio orsino o piatti con asparagi verdi.

Vitigno
Le prime barbatelle di Sauvignon R3 furono piantate, nel 1984, da Gianni e Giorgio Venica. Dopo aver osservato attentamente le varietà pedoclimatiche della collina di Cerò, maturarono la consapevolezza che l'esposizione a nord-ovest era quella ideale per ottenere vini con una buona impronta aromatica. Cominciò quindi a germogliare l'idea del "Progetto Ronco Mele" fino alla produzione della prima annata, nel 1995, che ottenne subito alcuni tra i migliori riconoscimenti da parte delle guide italiane.

Vigna e Vigneto

Il vigneto Sauvignon Ronco delle Mele si trova all'interno della DOC Collio. È orientato verso le Alpi Giulie con vista sul ghiacciaio del Canin e un'altitudine massima di circa 150ms.l.m.

Inoltre, a causa dei microclimi che si creano tra i filari per la presenza boschiva, le differenti esposizioni alla luce solare e la brezza proveniente da nord, è necessario che le uve vengano raccolte in momenti differenti.

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