

Vendemmia 2024

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

“Jesera”

Pinot Grigio DOC Collio

Un vino piacevole, di facile beva, fresco, giocoso, con un'ampia abbinabilità e che si presta specialmente al consumo quotidiano.

Queste caratteristiche hanno sicuramente contribuito alla larga diffusione di tale vino in tutto il mondo, con un successo particolarmente elevato negli USA e nel Regno Unito. Risulta piuttosto difficile, tuttavia, incontrarne delle versioni di qualità, struttura e carattere che ne mantengano comunque la vivacità e spensieratezza.

Il Pinot Grigio ramato "Jesera" vuole essere proprio questo: scherzoso e di buona bevibilità, ma comunque portatore di personalità e terroir.

Informazioni Tecniche



Alcool in %
13,50%



Acidità totale ‰
4,55 ‰



Vendemmia

Uve raccolte e diraspate tra il 21 e fine agosto 2024.



Imbottigliamento

Il vino viene assemblato e poi imbottigliato in corrispondenza delle lune piene di Marzo e Luglio 2025.



Vinificazione | Affinamento

Successivamente alla raccolta le uve vengono poi macerate per circa 4/8 ore a una temperatura di 14°C direttamente nelle presse, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Circa il 10% del vino affina in grandi botti di legno da 20/27 HL e in tonneaux da 5 HL mentre la restante parte in contenitori di acciaio.

Informazioni Sensoriali



Colore

La tonalità varia a seconda dell'annata; quest'anno è elegantemente ramata.



Note Olfattive

Si presenta fresco e brioso al naso, con un bouquet fiorito, sentori di pesca gialla e leggere note minerali.



Note Gustative

Al sorso è avvolgente, si percepiscono sensazioni fresche e sapide. Ritornano le note fruttate e si chiude in bocca mantenendo una buona mineralità.



Vendemmia 2024

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

“Jesera”

Pinot Grigio DOC Collio



Potenziale invecchiamento

Oltre 10 anni



Temperatura di servizio

12/13°C



Formati

Mezze bottiglie, 37,5 cL

Bottiglia a 75cL

Magnum 1,5L



Da accompagnare con

Antipasti e tartine, minestre leggere, pesci alla griglia e carni bianche.



Vitigno

Il Pinot Grigio nasce da una mutazione genetica del più celebrato Pinot Nero che ne ha determinato una variazione del colore della bacca.

Nonostante la sua larga diffusione pochi sanno, infatti, che il Pinot Grigio è un'uva a bacca grigia, ovvero che i suoi acini hanno un colore grigio-rosa tendente al violaceo. Ed è così che, con una leggera macerazione sulle bucce, il vino che ne risulta assume tonalità meravigliosamente ramate.



Vigna & Vigneto

Conosciuto anche come Pinot Gris e proveniente dall'Alsazia, si è poi diffuso in tutto il globo ed è oggi considerato un vitigno “internazionale”.

Primo vino bianco fermo italiano per volumi di esportazione, l'Italia ne è il maggior produttore al mondo per ettari vitati, situati soprattutto nel Triveneto.

Il vigneto “Jesera”, dal quale prende il nome il nostro Pinot Grigio, si trova all'interno della DOC Collio.



Venica & Venica

di Gianni Venica e C. s.s.s Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [GO] - Italia
tel. +39 048161264 - info@venica.it - www.venica.it

C.F. e P.IVA IT 0049240316
Registro Imprese di Gorizia: 0049240316



Venica & Venica



venica.venica



Venica & Venica