

Vendemmia 2024

**VENICA & VENICA**

Vignaioli dal 1930

# “Pètris”

## Malvasia DOC Collio

*In abbinamento al sapore del mare di una sapida e croccante frittura di pesce, il palato dolce e fruttato della Malvasia “Pètris” diventa “poesia della terra”, come avrebbe detto il grande Mario Soldati.*

Questo è il piacevole commento del giornalista Carlo Cambi, caro amico di famiglia, a proposito della nostra Malvasia “Pètris” è il toponimo della zona nella quale si trovano i vigneti.

Questo nome richiama con il suo suono anche la parola friulana per “pietra”, ovvero “piere”: la zona, infatti, è caratterizzata da un sottosuolo particolarmente roccioso, dal quale furono prelevate alcune pietre presenti ancora oggi nelle pareti della casa colonica dei Venica.



### Informazioni Tecniche



**Alcool in %**  
13,50%



**Acidità totale ‰**  
4,91 ‰



**Vendemmia**

Uve raccolte e diraspate il 10 settembre 2024.



**Imbottigliamento**

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



**Vinificazione | Affinamento**

In seguito alla raccolta le uve della Malvasia vengono macerate per circa 20 ore a una temperatura di 10°/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 60% del vino affina in grandi botti di legno mentre la restante parte in contenitori di acciaio.

### Informazioni Sensoriali



**Colore**

Colore giallo dorato brillante.



**Note Olfattive**

Spiccano note fruttate che richiamano l'albicocca ed erbe aromatiche come salvia e timo. Una grande mineralità contraddistingue la Malvasia “Pètris”.



**Note Gustative**

Al sorso ritorna l'albicocca. La sapidità, supportata da sentori minerali, fa da padrona. Lunga persistenza aromatica.

Vendemmia 2024

**VENICA & VENICA**

Vignaioli dal 1930

## “Pètris”

Malvasia DOC Collio



### Potenziale invecchiamento

Oltre 10 anni



### Temperatura di servizio

12/13°C



### Formati

Bottiglia a 75cl  
Magnum 1,5L



### Da accompagnare con

Vino da mare. La frittura di pesce nelle diverse versioni. Sarde e sardoni alla griglia, tagliata di tonno scottata. Risotto alla pescatora.

Rotolo di coniglio disossato alle erbe aromatiche, rombo al forno su letto di patate e pomodori confit.



### Vitigno

Le origini della Malvasia Istriana in Friuli-Venezia Giulia risalgono ai tempi della Repubblica di Venezia, e precisamente al XIII secolo. Si sostiene, infatti, che il vitigno della Malvasia fosse tipico della penisola ellenica, in particolare di una città del Peloponneso esistente ancora oggi ed allora chiamata Monembasia o Monovaxia, il cui significato letterale è “porto con una sola entrata”, degenerato poi in Malvasia e italianizzato in Malvasia.

Nei territori dell'attuale Italia del Nord-est, a quel tempo parte della Serenissima, la quantità di vino prodotta non era sufficiente a soddisfare il consumo della popolazione, principalmente poiché le varietà presenti non erano particolarmente produttive. I Veneziani avrebbero quindi penetrato la regione peloponnesiaca trasportandone il vitigno della Malvasia, piuttosto redditizia come qualità, attraverso la Dalmazia, fino all'Istria e al Friuli.



## Vigna & Vigneto

I nostri vigneti di Malvasia si trovano all'interno del territorio 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