

“Ronco del Cerò”

Sauvignon DOC Collio

Il 6 febbraio 1930 Daniele Venica firmò il preliminare d'acquisto di un casolare di Cerò, località sita nel comune di Dolegna del Collio, divenendo così il capostipite della famiglia Venica e fondatore dell'omonima azienda.

Allora il corpo centrale della tenuta era costituito da circa 10 Ha comprensivi di casa rurale, stalla, vigneti, alberi da frutta e seminativi circostanti. Il Sauvignon “Ronco del Cerò”, quindi, è un vino particolarmente importante per i vignaioli di Dolegna, poiché evocativo delle origini della cantina e storicamente legato alle quattro generazioni della famiglia.



Informazioni Tecniche



Alcool in %
13,50%



Acidità totale ‰
4,85 ‰



Vendemmia

Uve raccolte e diraspate tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre 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 di Sauvignon vengono macerate per circa 18 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 10% del vino affina sui lieviti in grandi botti di legno da 20/27 HL mentre la restante parte in contenitori di acciaio.

Informazioni Sensoriali



Colore

Le sfumature verdi che si presentano in gioventù virano poi in smaglianti tonalità giallo paglierino intense.



Note Olfattive

Le diverse esposizioni a Nord, Sud e Sud-Est dei vigneti, conferiscono un ampio spettro olfattivo. L'orientamento a Sud e i prolungati raggi solari pomeridiani conferiscono evidenti note calde e fruttate di pesca gialla e melone; mentre i climi più freddi donano classiche ed eleganti note vegetali come l'aroma dei fiori di sambuco.



Note Gustative

Al palato conferma la sua eleganza. Il sorso è fresco, ricco di sapidità, con interessanti rimandi floreali e fruttati. Consistente, strutturato e dotato di una buona persistenza gusto-olfattiva.

Vendemmia 2024

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

“Ronco del Cerò”

Sauvignon 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

Caramelle alle verdure, gamberoni alla griglia e lime, fiori di zucca fritti, cappesante gratinate al forno, tagliolini al salmone alle erbe aromatiche.



Vitigno

Il Sauvignon Blanc è tra i vitigni internazionali più conosciuti a livello mondiale, amato dai friulani come un autoctono. Un classico intramontabile, delicato, nobile ed elegante.



Vigna & Vigneto

Arrivato dal bordolese, in Italia il Sauvignon ha trovato il suo ambiente ideale sulle marni arenarie delle colline della Doc Collio, facendo propria la variabilità del suolo e del clima che è ormai espressione del suo carattere.

I vigneti di questo Sauvignon sono all'interno della Doc Collio, dislocati sulle colline e nei fondivalle nei dintorni del complesso aziendale. L'orientamento, l'esposizione e l'altitudine sono diversi, e ciò fa sì che anche la raccolta delle uve avvenga in momenti distinti.



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