

“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 ‰
5,51‰



Vendemmia

Uve raccolte e diraspate tra l'ultima settimana di agosto e inizio settembre 2024.



Imbottigliamento

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



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 in 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.



Vendemmia 2024

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

“Ronco delle Mele”

Sauvignon DOC Collio



Potenziale invecchiamento

Oltre 10 anni



Temperatura di servizio

12/13°C



Formati

Bottiglia a 75cL

Magnum 1,5L

Bottiglie formato grande
[dipinte a mano] 3L -5L



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

Il vigneto Sauvignon Ronco delle Mele si trova all'interno della DOC Collio.



Vigna & Vigneto

È orientato verso le Alpi Giulie con vista sul ghiacciaio del Canin e un'altitudine massima di circa 150ms.Lm.

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 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