ACQUISTATO IL .....

"L'Adelchi" Ribolla Gialla Collio DOC 2024 2024



Dedicato a papà Adelchi

L'Adelchi è un bianco DOC Collio, 100% Ribolla Gialla, prodotto da Venica & Venica, bella azienda a conduzione familiare, situata nel cuore del Collio friulano. Dedicato da Giani e Giorgio Venica al padre Adelchi, questo vino rappresenta la continuità di tradizione e passione enologica che lega le diverse generazioni. I vigneti di Venica & Venica si trovano nel cuore della denominazione, una zona caratterizzata da colline baciate dal sole e da una brezza costante che favorisce la perfetta maturazione delle uve. Il terreno, ricco di minerali, conferisce al vino la sua caratteristica sapidità e mineralità. La vinificazione segue un processo attento e meticoloso. Le uve, raccolte a mano al giusto grado di maturazione, vengono macerate per circa 14 ore a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica, una parte del vino affina in grandi botti di legno, donandogli complessità e struttura, mentre la restante parte matura in acciaio inox per preservare la freschezza e la vivacità dei profumi. Nel bicchiere, L'Adelchi si presenta di un colore giallo verdolino brillante. Al naso rivela un bouquet ricco e raffinato. Al naso, profumi di fiori di campo si intrecciano con note di mela Golden, pera Kaiser e agrumi, creando un'armonia delicata e invitante. In bocca, invece, conquista con la sua freschezza vivace, la sapidità minerale e la persistenza aromatica. Agrumi e frutta bianca si rincorrono in un gioco di equilibrio, regalando un finale elegante e persistente. La sua freschezza lo rende ideale per accompagnare antipasti di pesce e crostacei, mentre la sua sapidità minerale esalta i sapori di carni bianche e verdure grigliate. Ottimo anche con formaggi freschi e primi piatti leggeri.

Quattro generazioni di passione per il vino, nel cuore del Collio Goriziano. Questo è Venica & Venica. Ci troviamo a pochi chilometri dal confine sloveno dove, da quasi un secolo, la viticoltura è un'arte tramandata di generazione in generazione. Dalla sua fondazione, nel 1930, la famiglia Venica ha infatti coltivato con amore e dedizione i vigneti, valorizzandone le peculiarità e dando vita a vini che racchiudono l'essenza del Collio. Qui il clima è fresco-temperato, mitigato dalle brezze marine e protetto dalle Alpi Giulie. I terreni, invece, sono marnosi-calcarei, ricchi di minerali, e creano un terroir ideale per la coltivazione di uve a bacca bianca. In particolare la Ribolla Gialla, regina indiscussa del territorio, che qui si esprime con eleganza e finezza, regalando note floreali e fruttate. Poi la Malvasia Istriana, il Verduzzo e ovviamente il Friulano. Non mancano inoltre le tipiche varietà internazionali, come lo Chardonnay, il Pinot, Bianco e Grigio e gli aromatici Traminer e Sauvignon Blanc. In campagna Venica mette in pratica [illegible] dei vigneti, [illegible] massimo l'impatto ambientale.

La Vigna

Terreno	calcarei gessosi
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Ribolla gialla 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Successivamente alla raccolta le uve sono macerate per circa 14 ore a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica, una parte del vino affina in grandi botti di legno, donandogli complessità e struttura, mentre la restante parte matura in acciaio inox per preservare la freschezza e la vivacità dei profumi.
Sensazioni	Colore giallo verdolino. Il bouquet, caratterizzato dal profumo di fiori di campo, è piacevole e delicato. Al naso le note tipiche della mela Golden e della pera Kaiser si fondono con quelle agrumate. Al naso grande freschezza tipica del vitigno e sapidità quasi salmastra che va a braccetto con una leggera mineralità. Ritornano le note agrumate che fanno da chiusura insieme a un'elegante acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821