



ACQUISTATO IL

"L'Adelchi" Ribolla Gialla Collio DOC 2024

2024

Dedicato a papà Adelchi



Svinando

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 baciata 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 per circa 14 ore a temperatura controllata da 10/12°C vitigni posti a riposo, protetti dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante l'impiego di azoto e l'apporto di antiossidanti. Circa il 60% del vino affina in grandi botti di legno e la restante parte in contenitori di acciaio. Venica & Venica è un'azienda a conduzione familiare che ha scelto di limitare al 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 da 10/12°C vitigni posti a riposo, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante l'impiego di azoto e l'apporto di antiossidanti. Circa il 60% del vino affina in grandi botti di legno e la restante parte in contenitori di acciaio.

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