ACQUISTATO IL .....

"Pètris" Malvasia Collio DOC 2024 2024



Armonia complessa e mediterranea

Pètris rappresenta l'esaltazione di un vitigno antico e affascinante, la Malvasia, coltivato in un territorio vocato come il Collio. La sua storia è un intreccio di culture e tradizioni diverse e Venica & Venica la coltiva con rispetto e dedizione, preservandone le caratteristiche uniche e valorizzandone il legame profondo con il territorio. I vigneti aziendali godono di condizioni uniche, con un clima fresco e ventilato, colline baciate dal sole e terreni ricchi di minerali. Questo terroir unico conferisce al Pètris la sua caratteristica mineralità e sapidità, rendendolo un vino complesso e armonioso. Le uve, raccolte a mano al giusto grado di maturazione, vengono lasciate macerare per circa 20 ore a temperatura controllata. 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 calice si presenta di un colore giallo dorato brillante che anticipa un bouquet ricco e invitante. Al naso, profumi di albicocca si fondono con note di erbe aromatiche come salvia e timo, creando un'armonia complessa e mediterranea. In bocca, il vino conquista con la sua sapidità minerale, le note fruttate di albicocca e di agrumi. La lunga persistenza aromatica regala un finale elegante e appagante. Pètris è un vino "da mare" per eccellenza. Esalta i sapori di fritture di pesce, sarde e sardoni alla griglia, tagliate di tonno, risotti alla pescatora e secondi piatti a base di pesce al forno.

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 & Venica mette in pratica una viticoltura rispettosa dell'ambiente. L'azienda è infatti impegnata nella gestione sostenibile dei vigneti, utilizzando tecniche agronomiche innovative e limitando al massimo l'impatto ambientale.

La Vigna

Terreno	calcarei gessosi
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Malvasia 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	In seguito alla raccolta le uve della Malvasia vengono raccolte 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.
Sensazioni	Colore giallo dorato brillante. Al naso spiccano note fruttate che richiamano l'albicocca ed erbe aromatiche come salvia e timo. Al sorso ritorna l'albicocca. La sapidità, supportata da sentori minerali, fa da padrona. Lunga persistenza aromatica.

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