



ACQUISTATO IL .....

"Pètris" Malvasia Collio DOC 2024

2024

## Armonia complessa e mediterranea



*Svinando*

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 baciata 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 frittiture 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'impiego di prodotti chimici. Per la vinificazione, le uve vengono macerate 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	calcarei gessosi
<b>Esposizione Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli
<b>Uve</b>	Malvasia 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 10 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	In seguito alla raccolta le uve della Malvasia vengono macerate 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.
<b>Sensazioni</b>	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