Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL ....

"Ronco delle Cime" Friulano Collio DOC 2024 2024

La tipicità del Friulano

Ronco delle Cime è uno dei pregiati bianchi friulani proposti da Venica & Venica. Si tratta di un Cru, ovvero un vino proveniente da un singolo vigneto. In questo caso il Ronco delle Cime, situato nella parte più alta della collina. Una zona particolarmente vocata per la coltivazione del Friulano. La collina, ripida e caratterizzata da una moltitudine di microclimi, è circondata da boschi che regalano al terreno un'importante componente minerale. L'esposizione solare ideale e il clima fresco e ventilato contribuiscono poi a creare un'uva ricca di aromi e sapori. La vinificazione comprende una brevi fase di macerazione dell'uva a bassa temperatura che permette di estrarre i profumi più delicati del vitigno di partenza. Poi, dopo la fermentazione, il vino affinamento in parte in botti di legno e in parte in acciaio, conferendo al Ronco delle Cime complessità e armonia. Nel calice si presenta con un colore giallo dorato brillante. Al naso regala un intenso bouquet di profumi, con sentori di pera William, pesca gialla, erbe aromatiche, fiori di campo e una leggera nota di mandorla. In bocca, invece, è un vino di grande struttura, caldo e armonico, con una piacevole sapidità e freschezza. I sentori fruttati e intensi si accompagnano a un finale persistente con un retrogusto ammandorlato tipico del vitigno. Ronco delle Cime è un vino versatile. La sua eleganza e complessità lo rendono un ottimo compagno per piatti di pesce, primi piatti saporiti, formaggi stagionati, salumi e uova. Un vino perfetto per esaltare i sapori della cucina mediterranea.

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 minimo l'impatto ambientale.



La Vigna

Terreno	calcarei gessosi
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Tocai friulano100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Successivamente alla raccolta le uve vengono macerate per circa 18 ore ad una temperatura di 11/12°C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi sfruttando l'anidride carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Circa il 40% del vino affina in grandi botti di legno da 20/27 HL mentre la restante parte in contenitori di acciaio.
Sensazioni	Colore giallo dorato brillante. Al naso profumi di pera william,pesca gialla e delicate note di erbe e fiori di campo. In bocca ha grande struttura. Caldo e armonico, con una piacevole freschezza e sapidità.

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