ACQUISTATO IL .....

"Ronco delle Mele" Sauvignon Collio DOC 2024 2024

La Vigna

Terreno	calcarei gessosi
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Successivamente alla raccolta, le uve di Sauvignon vengono macerate per circa 20 ore ad una temperatura di 11/12°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 20% del vino affina in grandi botti di legno da 20/27 HL, la restante parte invece in contenitori di acciaio.
Sensazioni	Colore Smagliante tonalità giallo verdolino. Al naso Un insieme di sensazioni complesse si sprigionano al naso:Eleganti note vegetali fanno da padrone, fra cui la classica foglia di pomodoro, il peperone verde e il pompelmo. La chiusura è signorile, con un lieve richiamo alla mineralità tipica del territorio. Al sorso eleganza e aromaticità vanno a braccetto con freschezza e sapidità. Caldo e intenso, con un richiamo di note vegetali che si amplificano in una chiusura da palcoscenico.

Complesso e intrigante

Tra le colline del Collio Goriziano, immerse in un panorama mozzafiato, nasce il Sauvignon Ronco delle Mele, uno dei Cru più rappresentativi della cantina Venica & Venica. Nato dal progetto "Spirito del Luogo", questo vino bianco incarna l'essenza del territorio e la filosofia produttiva della famiglia. Il vigneto Ronco delle Mele si trova all'interno della DOC Collio, a un'altitudine di circa 150 metri sul livello del mare. La sua posizione privilegiata, orientata verso le Alpi Giulie con vista sul ghiacciaio del Canin, regala un microclima unico, caratterizzato da forti escursioni termiche e da una brezza costante proveniente da nord. Le uve Sauvignon, raccolte in momenti differenti per rispettare le diverse esposizioni solari e i microclimi creati dai filari e dai boschi, vengono vinificate con grande cura. Dopo la raccolta, le uve subiscono una macerazione di circa 20 ore a temperatura controllata. La vinificazione avviene in contenitori protetti dall'ossigeno con sistemi innovativi di riciclo della carbonica di fermentazione, per limitare l'apporto di antiossidanti e preservare la freschezza aromatica. Al termine della trasformazione, circa il 20% del vino affina per un periodo variabile in grandi botti di legno da 20/27 ettolitri, mentre la restante parte matura in contenitori di acciaio. Questo affinamento conferisce al vino complessità e struttura, pur mantenendone la freschezza e la vitalità. Giallo verdolino smagliante, al naso conquista con un profumo complesso e intrigante, con eleganti note vegetali di foglia di pomodoro, peperone verde e pompelmo si intrecciano con sentori minerali tipici del territorio. In bocca seduce con la sua eleganza e aromaticità, perfettamente bilanciate da una freschezza vivace e una sapidità minerale. Le note vegetali percepite al naso si amplificano in un finale persistente e appagante. Vino dotato di una grande capacità di invecchiamento, grazie alla sua struttura può maturare per oltre 10 anni, evolvendo nel tempo e regalando nuove sfumature aromatiche. Perfetto per accompagnare crostacei e formaggi di capra.

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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821