

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Tàlis” • Pinot Bianco • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

I raggi timidi ma rincuoranti di un sole tiepido di inizio primavera fanno capolino tra i rami del bosco sopra la collina. Una brezza fresca spazzola il prato costellato dei primi fiori di campo (margherite, ortiche, “non ti scordar di me”...).

E' questa la sensazione che si prova stappando una bottiglia del nostro meraviglioso vino Pinot Bianco “Tàlis”. Non a caso, “tàlis” significa proprio tarassaco in Friulano. Come dice il giornalista Carlo Cambi: è un vino che “nel bicchiere si colora di sole”.

Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,7

Vitigno:

Il Pinot Bianco è prodotto in un vitigno DOC Collio. Si tratta di un uva a bacca bianca appartenente ai vitigni francesi.

Vendemmia: Uve raccolte a mano e diraspate il 14 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve sono macerate per circa 12 ore ad una temperatura di 10°/12° C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti.

Il mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi sia in grandi botti di legno da 20/27 HL (per il 40%) sia in contenitori di acciaio (per il 60%).

Imbottigliamento:

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene tra marzo e giugno 2020.



90°
ANNIVERSARIO

VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

Instagram

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

Vigna & Vitigno

Elegante vitigno francese, proveniente dall'Alsazia, da 150 anni ha preso fissa dimora in territorio Friulano, trovando le condizioni climatiche ottimali per esaltare tutte le sue qualità con discrezione, senza mai esagerare. Di difficile gestione, ama le zone fresche, necessita di una buona illuminazione e richiede molta cura. Un vitigno delicato, tra i filari ma anche nel calice: il vino Pinot Bianco conquista con la sua finezza, come una fresca carezza in bocca, e si può quindi considerare tra i vini bianchi più eleganti al mondo.

I nostri vigneti di Pinot Bianco si trovano all'interno del territorio della DOC Collio.

"Tàlis" • Pinot Bianco • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

90°
ANNIVERSARIO

Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

Formati: Bottiglia a 75 cl | Magnum a 1,5 l

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Colore :

Il vino Pinot Bianco possiede un colore giallo paglierino vivace con riflessi dorati.

Note olfattive :

È un vino dal profumo netto e pulito, fine, persistente e di intensità crescente, con note armoniche di fiori di campo, camomilla, ginestra, scorza di limone, nespola e mela renetta, che con l'invecchiamento si trasformano in sentori di fienagione ed erbe officinali essiccate. L'unicità di questo vitigno sta, oltre che nella sua eleganza, nel tipico aroma di gomma da masticare al naturale. Presenti anche sensazioni calcaree e argillose.

Note gustative:

Al palato il Pinot Bianco è deciso e nel contempo gentile. Il sorso è vivo e fresco, di ricca sapidità, con sfiziosi rimandi floreali e fruttati. Consistente, strutturato e persistente, pulito ed equilibrato per acidità ed intensità gustativa. Una mineralità elegante persiste anche nel finale.

Da accompagnare con:

Un vino delicato ma facilmente abbinabile con tutto: antipasti di pesce, minestre in bianco, pollame, uova, formaggi non piccanti. Da provare con i classici tortellini in brodo.



VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook 

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

 Instagram