2019 Tre Vignis Collio bianco DOC

Venica & Venica | Friaul

Bei dem Tre Vignis vereinen sich drei Rebsorten. Friulano mit 50% für Struktur und Terroirtypizität, Chardonnay mit 30% für Eleganz und Fülle und Sauvignon Blanc für die Komplexität des Duftes. Die Schwierigkeit der gemeinsamen Weinbereitung verschiedener Sorten liegt in der Notwendigkeit, die Trauben mit demselben perfekten Reifegrad zu ernten. Da der Tre Vignis eine echte Assemblage und kein Verschnitt ist, wird bei Venica & Venica gewartet, bis der Friulano, der die Grundlage des Weins bildet, perfekt gereift ist. Die anderen Trauben werden von Hand selektiv gelesen, um nur die perfekt ausgereiften Trauben zu ernten. Nach einer Mazeration auf den Schalen gärt und reift die eine Hälfte des Mostes auf der Hefe in 5 Hektoliter Tonneaux, die andere Hälfte im Edelstahl. Goldgelb im Glas, reicht das Gruchsprofil des Tre Vignis von Bittermandel über Steinobst bis hin zu feinen Hefe-und Holznoten. Am Gaumen überzeugt er mit Struktur, Körper und hervorragender Länge. Die Produktion ist begrenzt und beläuft sich auf nur etwa 2.000 Flaschen.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Rauch, weißer Pfirsich, Brioche
Geschmack	mittlere Säure, körperreich, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Kürbisrisotto, helles Ragu, salziger Käse, gegrillter Lachs

Produzent

Die große Liebe zu einem Stück Land im Collio veranlasste den Großvater der Brüder Gianni und Giorgio Venica ein Bauernhaus und die dazugehörigen Weinberge im Dörfchen Cerò zu kaufen. Heute, mehr als 80 Jahre später, steht das Weingut an der Spitze der Weinbaubetriebe im Collio. Zusammen mit Giorgio als Agronomen und Gianni als Önologen wird es auch von dessen Frau Ornella, zuständig für Vertrieb und Marketing, sowie auch deren Sohn Giampaolo, der als Önologe seinen eigenen Input gibt, geführt. Das Collio im äußersten Osten des Friaul gilt als DAS Weißweingebiet in Italien schlechthin. Zum einen ist es gegen die kalten Nordwinde durch die Julischen Voralpen abgeschirmt, zum anderen sorgt die Nähe zur Adria für ein mildes und gemäßigtes Klima. Die deutlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind für frische, klare Aromen und eine schöne Säure in den Weinen verantwortlich. Die kargen Kalkmergelböden bringen dazu außerordentliche Mineralität.Die Familie Venica findet hier optimale Voraussetzungen für ihre Weinphilosophie. Außerdem garantiert der respektvolle und naturnahe Umgang mit den natürlichen Ressourcen sowie das unermüdliche Qualitätsstreben Jahr für Jahr Spitzenweine. Mit viel Leidenschaft und Liebe entstehen unter anderem die hochdekorierten Cru-Weißweine aus den besten Lagen wie der Sauvignon blanc Ronco delle Mele, der Friulano Ronco delle Cime, der Ribolla Gialla L'Adelchi.

Gründungsjahr	1930
Anzahl der Mitarbeiter	19
Rebfläche	40 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	310000
Rebsortenspiegel	Friulano, Ribolla Gialla Malvasia, Traminer Aromatico, Sauvignon, Pinot Grigio, Binaco Chardonnay, Merlot, Cabernet franc, Refosco Schiopettino

Localita' Cero' | 8, 34070 Dolegna del Collio GO | Italien

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN