

2019 Tre Vignis Collio bianco DOC

Venica & Venica | Friaul

Der Tre Vignis - Der Anteil der drei Rebsorten ist wie folgt zusammengesetzt: Friulano bei rund 50%, er stellt somit den Hauptanteil dar, Chardonnay bei 30% und Sauvignon bei 20%. Jeder der drei trägt mit seinen eigenen Merkmalen wunderbar zum Endergebnis bei: die territoriale Eigenschaften und Beschaffenheit des Friulano, Eleganz und Körper des Chardonnay und die einzigartigen Aromen des Sauvignon. Speiseempfehlung Steinpilzen und reifem Käse zu kombinieren. Zu empfehlen ist auch ein würziges Gorgonzola-Kürbis-Risotto.



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

helles Ragù, 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 Schioppettino

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