

2020 Bottaz Refosco dal P.R DOC Friuli Colli Orientali

Venica & Venica | Friaul

Die Trauben für den Bottaz Refosco IGT von Venica & Venica stammen aus dem gleichnamigen Weinberg „Bottaz“ in Dolegna del Collio, wo die Reben auf mergel- und sandhaltigen Böden in Südostlage wachsen. Das Mikroklima profitiert von der Nähe zur Adria und den schützenden Julischen Voralpen, was eine langsame, gleichmäßige Reifung und eine ausgeprägte aromatische Konzentration ermöglicht. Im Keller werden die Trauben schonend entrappt und vergoren, anschließend reift der Refosco rund zwölf Monate in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques, bevor er zur Verfeinerung in Edelstahl ruht. Diese Kombination bewahrt Frische und Frucht, verleiht dem Refosco jedoch zusätzliche Tiefe und Struktur.

Im Glas präsentiert er sich tief rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich dunkle Beeren, Pflaume und Veilchen, begleitet von feinen Gewürznoten und einem Hauch Graphit. Am Gaumen kraftvoll, saftig und ausgewogen, mit reifen Tanninen und langem, würzigem Nachhall.



Sensorik

Farbe	dunkelrot
Duft	schwarze Pflaume, Gewürze, Veilchen
Geschmack	ausdrucksstark, saftig, kraftvoll

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2025-2032
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Wildragout, aromatische Gerichte, Polenta

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