2022 L'Adelchi Ribolla Gialla Collio DOC

Venica & Venica | Friaul

Im Jahr 2007 widmeten die beiden Brüder Gianni und Giorgio Venica, die heutigen Besitzer des Weinguts Venica & Venica, diesen Wein ihrem Vater Adelchi. Ein Dankeschön für alles, was er ihnen hinterlassen hatte, vom Keller über die Weinberge bis hin zu den wertvollen Lehren, nicht nur über das Weinhandwerk.



Die Trauben für den Alelchi werden in der dritten Septemberwoche gelesen und nach der Ernte etwa 14 Stunden bei einer Temperatur von 10°/12° C in reduktiver Umgebung mazeriert. Der Ribolla Gialla gärt und reift 5 Monate lang auf der Hefe in großen Holzfässern und im Edelstahl. In der Farbe ist der Ribolla Gialla grünlich-gelbe Farbe mit einem zarten Duft von Wildblumen, gelben Äpfeln, Birne und Zitrus. Am Gaumen besitzt der Adelchi die sortentypische Frische und eine fast brackige Würze, die mit einer leichten Mineralität einhergeht. Die Zitrusnoten kehren zurück und bilden zusammen mit einer eleganten Säure den Abschluss.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Birne, Zitrone, Wildblumen
Geschmack	mittlere Säure, belebend, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

junger Hartkäse, Cacio e Pepe, Oliventapenade

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