2023 Ronco delle Cime Friulano Collio DOC

Venica & Venica | Friaul



Die Rebsorte Friulano stammt ursprünglich aus Südwestfrankreich und ist dort unter dem Namen Sauvignonasse bekannt. In Italien ist Friulano hauptsächlich in Friaul-Julisch Venetien zu finden und war früher als Tocai Friulano bekannt. Dieser Name wurde allerdings 2007 geändert, um Verwechslungen mit dem ungarischen Tokajer zu vermeiden. Friulano ist meist frisch und trocken, oft mit einer leichten Mandelnote, floralen Aromen, einer moderate Säure und einem vollen Körper. Die Trauben der Einzellage Ronco delle Cime werden Mitte September 2023 geerntet und abgebeert. Nach der Ernte mazerieren sie etwa 18 Stunden lang bei einer Temperatur von 11/12°C in reduktiver Umgebung, um die Aromen zu extrahieren. Der Ausbau des Friulano erfolgt zu ungefähr 40% in großen Holzfässern und im Edelstahl auf der Feinhefe. Abgefüllt wird an den Vollmonden von April bis Juli des Folgejahres. In der Farbe ist der Ronco delle Cime leuchtend goldgelb mit Aromen von Williamsbirne, gelbem Pfirsich, zarte Noten von Kräutern und Wildblumen und einer leichten Mandelnote. Am Gaumen zeigt sich die gute Struktur mit einer spannenden Achsen zwischen Würze und Frische. Ein vollmundiger und einhüllender Wein, der durch die Reife auf der Feinhefe mit einer komplexen Stoffigkeit und eleganten Mineralität überzeugt.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Birne, weißer Pfirsich, Brioche
Geschmack	ausgewogene Säure, komplex, ausgewogen

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2025-2031
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Garnelenrisotto, Gerichte mit Pilzen, gereifter Prosciutto, Kuh- und Ziegenkäse

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