

2022 Ronco delle Mele Sauvignon Collio DOC

Venica & Venica | Friaul

Der Reichtum des Bodens und der besonderen Kleinklimata des Cerò zeigt sich am Nordwesthang besonders intensiv. Aus dieser klimatisch kühleren Einzellage stammen die Trauben für den 100%igen Sauvignon Blanc Ronco delle Mele. Die Trauben werden spät, meist Mitte September, gelesen und abgebeert. Danach mazerieren sie für etwa 20 Stunden bei einer Temperatur von 11/12°C in reduktiver Umgebung. Etwa 20% des Weins reift in großen Holzfässern, der Rest im Edelstahl. Die finale Assemblage der Einzelpartien findet an Vollmonden im April statt. Der Ronco delle Mele zeigt sich leuchtend grünlich-gelb im Glas. In der Nase ist er sehr komplex. Es dominieren elegante pflanzliche Noten, darunter das klassische Tomatenblatt, grüner Pfeffer und Grapefruit. Am Gaumen gehen Eleganz und Aromatik Hand in Hand mit Frische und Würzigkeit. Warm und intensiv, mit einem Hauch der für das Terroir typischen Mineralität.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Feuerstein, Gras, Maracuja
Geschmack	ausgewogene Säure, komplex, ausgewogen

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

aromatische Gerichte, asiatische Küche, fruchtige Salate

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