

2022 Talis Pinot Bianco Collio DOC

Venica & Venica | Friaul

Die Trauben für den Talis Pinot Bianco von Venica & Venica werden Mitte September 2023 gelesen und etwa 12 Stunden lang bei einer Temperatur von 10°/12° C in reduktiver Umgebung mazeriert. Etwa 40% des Talis Pinot Bianco reift in großen Holzfässern der Rest im Edelstahl auf der Feinhefe. Der Talis besitzt eine intensive strohgelbe Farbe und einen eleganten sauberen Duft mit Noten von Jasminblüten, weißem Pfirsich, Honigmelone und Mandeln. Am Gaumen zeigt er sich frisch, vollmundig, und strukturiert mit interessanten blumigen und fruchtigen Anklängen und einer feinen Mineralität. Wird er aktuell getrunken, ist er frisch und elegant-fruchtbetont. Gibt man dem Wein noch etwas Zeit, gewinnt er an Cremigkeit und Opulenz.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weißer Pfirsich, Honigmelone, Mandeln
Geschmack	moderate Säure, rund, ausgewogen

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

Fischvorspeisen, Minestrone, Risotto mit Kräutern,, Lachs oder Hühnersalat

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