2023 Friulano Primarul 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. Der Friulano Primarul Collio DOC von Venica & Venica wird meist Mitte bis Ende September gelesen und danach ungefähr 12 Stunden bei einer Temperatur von 10°/12° C in reduktiver Umgebung Behältern mazeriert. Der gesamte Most gärt und reift dann auf der Hefe in Stahlbehältern für etwa 6 Monate und wird an Vollmonden zwischen März und Juli abgefüllt. Der Friulano Primarul Collio DOC hat ein aromatisches Bukett mit Noten von Äpfeln, Wildblumen und dem typischen Hauch von gerösteten Mandeln. Am Gaumen besitzt er trotz seiner Vollmundigkeit eine angenehme Frische und einen langen, strukturierten Abgang.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2024-2029
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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN