

## 2023 Ronco delle Mele Sauvignon Collio DOC MAGNUM

Venica & Venica | Friaul

Die Trauben für den Ronco delle Mele kommen aus einer klimatisch kühleren Einzellage. Die Trauben werden spät gelesen und schonend, reduktiv vergoren. Das Aroma wird dadurch ausladend und kraftvoll. Durch die Lagerung im Holz und auf der Hefe bekommt der reinsortige Sauvignon eine Cremigkeit und Opulenz am Gaumen. Ein großer Sauvignon aus dem Collio!



### Sensorik

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Farbe</b>     | sonnengelb                             |
| <b>Duft</b>      | Feuerstein, Gras, Maracuja             |
| <b>Geschmack</b> | ausgewogene Säure, komplex, ausgewogen |

### Wissenswertes

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe |
| <b>Trinkreife</b>      | 2025-2032                            |
| <b>Trinktemperatur</b> | 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.

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Gründungsjahr</b>              | 1930   |
| <b>Anzahl der Mitarbeiter</b>     | 19   |
| <b>Rebfläche</b>                  | 40 Hektar  |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b> | 310000   |
| <b>Rebsortenspiegel</b>           | Friulano, Ribolla Gialla Malvasia, Traminer Aromatico, Sauvignon, Pinot Grigio, Binaco Chardonnay, Merlot, Cabernet franc, Refosco Schioppettino |

Localita' Cero' | 8, 34070 Dolegna del Collio GO | Italien