

2024 Petris Malvasia Collio DOC

Venica & Venica | Friaul

Die Trauben für den Malvasia Petris von Venica & Venica wachsen auf geschichteten Mergel- und Sandsteinböden, die ihm eine deutliche Mineralität und Vertikalität verleihen. Der Name Petris ist der Name des Ortes, in dem sich die Weinberge befinden. Der Name erinnert in seinem Klang aber auch an das friulanische Wort für Stein, pietra, und der Boden des Weinbergs ist tatsächlich sehr steinig.

Die Rebsorte Malvasia selbst ist alt und faszinierend. Ihre Geschichte ist eine Reise durch die Zeit und verschiedene Zivilisationen. Bei Venica & Venica wird Malvasia gerne als Zeuge der Vergangenheit betrachtet, denn jeder Schluck des Weins symbolisiert die Verbindung zwischen Gegenwart, der Vergangenheit und der seit über 90 Jahre andauernden Familiengeschichte.

Die Trauben für den Petris mazerieren nach der Lese etwa 20 Stunden bei einer Temperatur von 10°/12° C in reduktiver Umgebung, 60% reift danach in großen Holzfässern, der Rest im Edelstahl auf den Feinhefen. Mit leuchtend goldgelber Farbe und angenehmen Aromen von Ananas, Quitte und Brioche sowie aromatischen Kräutern wie Salbei und Thymian zeichnet sich der Malvasia Petris am Gaumen durch eine große Mineralität und eine gute Struktur aus.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Ananas, Brioche, Quitte
Geschmack	moderate Säure, ausgewogen, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Meeresfrüchte, gebratener Fisch, Risotto, Kaninchen

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 Schioppettino

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