

2024 Primarul Friulano Collio DOC

Venica & Venica | Friaul

Der Primarûl Friulano DOC Collio von Venica & Venica stammt aus Friaul-Julisch Venetien im Nordosten Italiens. Die Rebsorte Friulano stammt ursprünglich aus Südwestfrankreich und ist dort unter dem Namen Sauvignonasse bekannt. Der Weißwein verbindet einen vollen Körper mit frischer Frucht und einer dezenten Mandelnote. Sein Name bedeutet im Friaulischen „Erstgeborener“ und erinnert an die ersten Trauben, die der Gründer Daniele Venica erntete und zu Wein verarbeitete.

Gekeltert wird der Primarûl aus der Rebsorte Friulano, die früher als Tocai bekannt war. Sie gehört zu den traditionellen weißen Rebsorten des Friauls und ist eng mit der regionalen Weinkultur verbunden. Die Trauben stammen aus dem Herkunftsgebiet Collio DOC. Für die Familie Venica hat Friulano auch eine persönliche Bedeutung, da die Sorte die Geschichte des Weinguts von Anfang an begleitet.

Vor der Gärung bleiben die gekühlten Trauben für einige Zeit in Kontakt mit den Schalen. Um sie dabei vor Sauerstoff zu schützen, verwendet das Weingut Kohlendioxid, das während der Gärung gewonnen wird. Die anschließende Gärung und der Ausbau erfolgen vollständig im Edelstahl. Dort reift der Wein rund 6 Monate auf der Hefe. Holz kommt bei diesem Ausbau nicht zum Einsatz, sodass die Frucht und der sortentypische Charakter im Vordergrund stehen.

Der Wein zeigt sich in leuchtendem Goldgelb. Im Duft finden sich Frucht, Wildblumen und ein feiner Anklang gerösteter Mandeln. Am Gaumen erinnert er an Renette-Äpfel und wirkt vollmundig, zugleich aber frisch. Die leichte Bitternote im Ausklang erinnert ebenfalls an Mandeln und ergänzt die saftige Frucht. So entsteht ein ausgewogener Friulano mit klaren Aromen und angenehm kräftiger Struktur.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Apfel, Mandel, Wildblumen
Geschmack	ausgewogene Säure, komplex, vollmundig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2026-2031
Trinktemperatur	10-12°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 Schioppettino

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

