2024 Ronco del Cero Sauvignon Blanc Collio DOC

Venica & Venica | Friaul

Die Trauben für den 100%igen Sauvignon Blanc Ronco del Cero von Venica & Venica werden in der in der zweiten und dritten Septemberwoche gelesen. Nach der Ernte werden die Trauben etwa 18 Stunden lang bei einer Temperatur von 10/12°C in speziellen Behältern unter reduktiven Bedingungen mazeriert, bevor sie kühl vergoren werden. Danach reift ungefähr 10 % des Ronco del Cero in großen Holzfässern, der Rest im Edelstahl.

Der Weinberg, auf dem die Trauben für den Ronco del Cero wachsen, besitzt unterschiedliche Nord-, Süd- und Südostexpositionen. Dies sorgt für ein breites Aromaspektrum. Die südliche Lage und die lange Nachmittagssonne sorgen für deutlich warme und fruchtige Noten von gelbem Pfirsich und Melone, während die kühleren Lagen klassische und elegante pflanzliche Noten wie das Aroma von grüner Paprika, Stachelbeeren oder frisch gemähtem Gras hervorbringen. Am Gaumen zeit sich der Ronco del Cero sehr elegant mit guter Frische und hervorragender Persistenz. Ein klassischer, fast etwas frankophiler Sauvignon Blanc mit einem aromatischen und einer raffinierten Mineralität.

Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	weißer Pfirsich, Feuerstein, Gras
Geschmack	elegant, frische Säure, straff

Wissenswertes

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

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN