



## RICHENZA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Cuvée ottenuta da uve provenienti da vecchi vitigni autoctoni che danno vita ad un vino aristocratico dal sapore e dal colore antico. Colore giallo oro. All'olfatto si apre fine, persistente e armonico. In bocca risulta morbido, vellutato, di grande struttura, con un retrogusto persistente. Il vino raggiunge la maturità dopo tre anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso tra i 5 e i 6 anni.

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



**VITIGNO:** vecchi vitigni autoctoni Tocai Friulano, Riesling Renano, Malvasia Istriana

**TERRENO:** marne arenarie dette "Ponka"

**ALTITUDINE:** 100/150m slm

**DENSITA':** circa 3500 viti/ha -50 q/ha

**ALLEVAMENTO:** guyot

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassetta



**VINIFICAZIONE:** separata per ogni varietà, pressatura soffice

**AFFINAMENTO:** in barrique di rovere e in bottiglia

**GRADAZIONE:** in base all'annata può variare da 13,5% a 14,5%



**T° DI SERVIZIO:** 12°-14°C



**OLFATTO:** Sentori di frutta esotica, albicocca, pesca matura e vaniglia



**GUSTO:** Al palato è morbido e vellutato, grande struttura con lungo finale



**ABBINAMENTI:**  
Cibi europei: antipasti, vellutate, crostacei, pesce arrosto, formaggi fermentati, tartare  
Cibi internazionali: sushi, tempura, ceviche e dim sum

CORPO



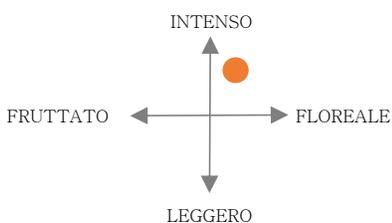
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

### RICHENZA 2020

- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri 🍷🍷
- SLOW WINE: menzione

### RICHENZA 2019

- GAMBERO ROSSO: 2,5 bicchieri 🍷🍷
- DECANTER: medaglia d'argento
- VINOUS: 91/100
- THE WINE HUNTER: 92/99
- SAKURA JAPAN: **MEDAGLIA D'ORO** 🌟
- MEININGER Top 100 Italian wines/ProWein 2023



vinous



slow  
wine



## VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it