PRELUDIO 2022

IGT Venezia Giulia

Cantina: Venit
Nome: Preludio
Filosofia: Vino da uve biologiche
Uve: Soreli, Fleurtai, Sauvignon Rytos e Sauvignon Nepis
Tipologia: Bianco fermo
Gradazione alcolica: 13%
Terreno: Medio impasto tendente argilloso
Acidità: 5,25 g/l
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Vendemmia: Manuale
Vinificazione: Acciaio Inox
Affinamento: 7 mesi sui lieviti con frequenti bâtonnage, 4 mesi in bottiglia
Temperatura di servizio: 14-16 °C

Descrizione etichetta: L'occhio rappresenta la capacità di saper guardare lontano, oltre i limiti del presente. I vitigni resistenti sono il futuro di una viticoltura pienamente sostenibile che abbraccia i principi del metodo biologico e traccia nuovi percorsi degustativi.

Note del sommelier: Vino paglierino, intenso e brillante con note fresche e agrumate di pompelmo, pesca tabacchiera, mela croccante e rimandi alla frutta tropicale. Il ventaglio si amplia con note floreali di camomilla e ginestra alternate a richiami di ortica, foglia di pomodoro e timo. Sorso lineare e snello, fresco e soprattutto sapido con finale lungo e saporito. Consigliato con spaghetti con mazzancolla, pistacchi e capperi.

info@venit.wine | venit.wine