

# Venit



## PRELUDIO

*Bianco IGT Venezia Giulia*

“Se vuoi beneficiare dei doni della natura devi adattarti ai suoi bisogni, alle sue regole e norme.”

(Shimon Peres)

Dal costante dialogo fra uomo e natura, umili nel rispetto dell'ambiente, la scelta di varietà resistenti permette una drastica limitazione dell'intervento dell'uomo.

### *Scheda tecnica*

Cantina: Venit

Nome: Preludio

Filosofia: Biologico

Denominazione: Igt Venezia Giulia

Uve: Soreli, Fleurtaï e Sauvignon Rytos

Tipologia: Bianco fermo

Gradazione alcolica: 12.5%

Acidità: 5.65 g/l

Residuo zuccherino: 1.5 g/l

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pressatura soffice con resa di mosto fiore al 66%, fermentazione in acciaio inox a 16°C con lieviti selezionati.

Affinamento: 7 mesi sui lieviti con frequenti batonnage.

**Note del sommelier:** Note floreali e frutti acerbi con complessità aromatica di fiori di acacia e mela verde. Dotato di buona persistenza e acidità, non stanca ed invita alla bevuta.

**Temperatura di servizio:** 14-16 °C.

**Descrizione etichetta:** L'occhio rappresenta la capacità di saper guardare lontano, oltre l'orizzonte del presente. Per noi le 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 dalle note fruttate di Litchi, frutto della passione e floreali di camomilla, acacia e fiore di bosso. In bocca si presenta pieno, morbido, fresco e dal finale fruttato e floreale. Ottimo con i primi e secondi di pesce come la carbonara di seppie, l'uramaki di gambero e le capesante.

# Venit

Soc. Agr. MEAvitis s.s.  
Piazzetta N. Bixio, 18  
33170 Pordenone (PN) - Italia  
Marco: +39 340 785 2412  
Elia: +39 347 837 0247  
info@venit.wine