

## PRESCELTO 2023

### IGT Venezia Giulia

---

**Cantina:** Venit

**Nome:** Preludio

**Filosofia:** Vino biologico

**Uve:** Soreli e Fleurtaï

**Tipologia:** Bianco fermo

**Gradazione alcolica:** 13%

**Terreno:** Medio impasto tendente argilloso

**Acidità:** 5,70 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. Per noi 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:** Paglierino chiaro con rimandi verdolini. Intensa camomilla si alterna a sensazioni di lime, mela, susina, erbe da cucina e clorofilla. Il sorso è ritmato dalla freschezza gustativa che incontra un adeguato volume di beva. Chiude rinfrescante tra mandorle e frutta fresca. Consigliato con una tartare di capasanta o una tagliata di seppie, mela e noci.

