

PRELUDIO 2022

IGT Venezia Giulia

Cantina: Venit

Nome: Preludio

Filosofia: Vino da uve biologiche

Uve: Soreli, Fleurtaï, 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. 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: Vino paglierino intenso dai sentori fruttati 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.

