

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Prime Note” • Bianco • IGT Delle Venezie

VENDEMMIA 2019

Le prime note di una canzone, i primi appunti di un poema, le prime indicazioni del navigatore di un'auto da rally appena inizia la prima prova speciale.

Il nome “Prime Note” vuole esprimere l'emozione e l'adrenalina legate ad una partenza, ad un principio, all'inizio di qualcosa.

L'emozione del primo sorso di un buon calice di vino.

Scheda tecnica

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,8

ASSEMBLAGGIO | AFFINAMENTO | IMBOTTIGLIAMENTO

Il vino bianco delle Venezie è il risultato di un assemblaggio di:
Ribolla Gialla (20% circa),
Chardonnay e *Friulano* (40% circa per ciascuno dei due),
dove le proporzioni dei tre vitigni variano in base all'annata e alla sensibilità del maestro di cantina.

Il vino viene assemblato nella primavera successiva alla vendemmia; successivamente è affinato per 6 mesi e infine imbottigliato in autunno. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

90^o
ANNIVERSARIO



VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

Instagram

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

Vigna & Vitigno

“Prime Note” Bianco IGT delle Venezie, è un vino complesso ed elegante.

Con il giusto equilibrio di assemblaggio, abbiamo fatto esaltare al massimo le caratteristiche intrinseche più rappresentative dei vini selezionati.

Infatti, è il nostro **Maestro di cantina Giorgio Venica** che ogni anno, dopo una serie di assaggi, sceglie le percentuali e definisce così la ricetta, esaltando le caratteristiche delle tre varietà: l'acidità e la territorialità della **Ribolla Gialla**, l'eleganza e il corpo dello **Chardonnay**, la tipicità e la struttura del **Friulano**.

“Prime Note” • Bianco • IGT Delle Venezie

VENDEMMIA 2019

Potenziale di invecchiamento: oltre 5 anni

Formato: Bottiglia a 75 cl

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Colore :

Il vino Bianco Igt delle Venezie possiede un colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Note olfattive :

Al naso sono preponderanti la frutta dello *Chardonnay* (banana, frutta esotica matura) ed i fiori della *Ribolla* (in particolare l'acacia) con una leggera nota di mandorla tostata tipica del *Friulano*.

Complessivamente il bouquet è delicato e genera piacevoli sensazioni di freschezza.

Note gustative:

Al palato è coerente con l'olfatto nei rimandi fruttati e floreali, con anche alcune note citriche ed una persistenza non troppo intensa sulla mandorla amara del *Friulano*. Fresco, di spiccata bevibilità, medio corpo e buona acidità. In generale equilibrato nella struttura e nei sapori.

Da accompagnare con:

Antipasti e stuzzichini, tartine, principalmente freddi e di pesce, ma anche con formaggi non stagionati o prosciutto. Ottimo con un semplice piatto di spaghetti alle vongole, olio extra-vergine e prezzemolo.



90^o
ANNIVERSARIO

VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook 

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

 Instagram