

“Prime Note”

Bianco IGT delle Venezie

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 a una partenza, a un principio, all'inizio di qualcosa.

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



Informazioni Tecniche



Alcool in %
13,50%



Acidità totale ‰
4,80‰



Vendemmia
Vendemmia 2021



Imbottigliamento
Imbottigliato a fine estate.
Segue un ulteriore
affinamento in bottiglia.



Vinificazione | Affinamento

Il vino bianco delle Venezie è il risultato di un assemblaggio di: Ribolla Gialla, Chardonnay e Friulano, 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; poi è affinato per circa 5 mesi.

Informazioni Sensoriali



Colore

Il vino Bianco Igt delle Venezie "Prime Note" si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati.



Note Olfattive

Al naso sono preponderanti la frutta dello Chardonnay (banana, frutta esotica matura) e 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 citrine e una persistenza non troppo intensa dell'amaricante del Friulano. Spiccata bevibilità, medio corpo e buona acidità; equilibrato nella struttura e nei sapori.

“Prime Note”

Bianco IGT delle Venezie



Potenziale invecchiamento

Oltre 5 anni



Temperature di servizio

12/13°C



Formati

Bottiglia a 75 cl



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.



Vini

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

Con il giusto equilibrio di assemblaggio, abbiamo dato voce alle personalità, intrinseca e rappresentativa, dei tre 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.



Venica & Venica

di Gianni Venica e C. s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [GO] · Italia
tel. +39 0481 61264 · info@venica.it · www.venica.it

C.F. e P.IVA IT 00492040316
Registro Imprese di Gorizia: 00492040316



Venica & Venica



venica.venica



Venica & Venica