



## PRELUDIO 2020

### Collio Bianco DOC

Preludio 2020 è un bianco che racchiude in sé l'eleganza e la tipicità del territorio del Collio. La grande corrispondenza naso bocca, racchiude profumi e sapori di fiori e frutta a polpa bianca. La bella acidità abbinata alla sapidità tipica di questo vino, garantisce un sorso sempre piacevole e raffinato.

#### IL TERRITORIO: COLLIO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA	Cormons, Località Novali
Altitudine	80 metri slm
Esposizione	Sud-Est
Tipologia di terreno	Ponca
Sistema di allevamento	Guyot
Anno di impianto	1996
Densità di impianto	4.000 viti/ha
Resa	50 hl/ha

#### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

VITIGNI	Friulano, Malvasia, Pinot Bianco
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette da 20 kg
Vinificazione	Pressatura soffice seguita da chiarifica statica in vasche di cemento
Fermentazione	In cemento
Temperatura di fermentazione	16°C
Durata della fermentazione	20 giorni
Fermentazione malolattica	Non svolta
Affinamento	10 mesi in cemento sulle fecce fini con frequenti batonnage seguita da otto mesi di affinamento in bottiglia
Bottiglie prodotte	7861 x 0,75 l e 36 x 1,5 l

#### CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

L'annata 2020 comincia con un inverno freddo e piovoso. I terreni sono riusciti così ad immagazzinare importanti riserve idriche fondamentali per il risveglio vegetativo e per le prime fasi dell'accrescimento della vite. La stagione estiva è stata tendenzialmente asciutta alternata da improvvise piogge fondamentali per le piante. Le escursioni termiche tra le notti fresche e le giornate di sole di tutto il mese di Settembre ci hanno donato uve perfettamente equilibrate dal punto di vista aromatico e dal rapporto tra zuccheri e acidità. Il grande equilibrio dei grappoli del friulano e della malvasia ci hanno permesso di creare un vino di grande eleganza.

#### DATI ANALITICI

Grado alcolico	13,50% Vol
Acidità totale	5,50 g/l
Zuccheri residui	1,00 g/l
Acidità volatile	0,23 g/l
pH	3,35