

PRELUDIO 2021

Collio Bianco DOC



Un'annata tra le migliori degli ultimi tempi. Il 2021 è iniziato ricco di precipitazioni. Dalla fine di Gennaio però, fino all'inizio della primavera le piogge hanno scarseggiato e le temperature medie mensili sono state più alte del solito. Aprile ha visto tornare le piogge e abbassarsi decisamente le temperature rispetto alla norma, come la gelata del 7 Aprile, che però fortunatamente non ha portato danni alle nostre viti. L'estate è trascorsa con temperature piuttosto alte, con belle giornate qualche giorno di pioggia concentrato nel mese di Luglio. Il periodo della vendemmia ha garantito la raccolta di uve sane, mentre un'apprezzabile escursione termica notturna ha favorito l'acquisizione di un'ottima complessità aromatica. Abbiamo raccolto una minor quantità di uve, con una buona concentrazione zuccherina e un leggero aumento della componente acida, fondamentale per l'equilibrio aromatico del futuro vino.

IL TERRITORIO: COLLIO

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

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

VITIGNI	Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, Ribolla Gialla
<i>Vendemmia</i>	Raccolta manuale in cassette da 20 kg
<i>Vinificazione</i>	Pressatura soffice seguita da chiarifica statica in vasche di cemento
<i>Fermentazione</i>	In cemento
<i>Temperatura di fermentazione</i>	16°C
<i>Durata della fermentazione</i>	20 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	Sì
<i>Affinamento</i>	10 mesi in cemento sulle fecce fini con frequenti batonnage seguita da due mesi di affinamento in bottiglia
<i>Bottiglie prodotte</i>	8000 bottiglie

DATI ANALITICI

<i>Grado alcolico</i>	13,20% Vol
<i>Acidità totale</i>	5,40 g/l
<i>Zuccheri residui</i>	0,7 g/l
<i>Acidità volatile</i>	0,33 g/l
<i>pH</i>	3,30

NOTE DEGUSTATIVE

Preludio 2021 si presenta di un giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Elegante e ben equilibrato, lascia trasparire le caratteristiche varietali; con sentori di agrumi, mandorla, e richiami di pesca a polpa bianca, salvia e pepe bianco. Un vino strutturato, con una grande acidità ed armonica complessità, l'aroma persistente invita ad un altro calice.