

Picolit D.O.C.G.

Vitigno: Picolit 100%

Denominazione: Colli Orientali del Friuli

Designazione: DOCG

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: fine ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

Le uve vengono lasciate appassire naturalmente sulla pianta il più a lungo possibile in base all'andamento stagionale, diraspate, pigiate e lasciate macerare per altri 3 giorni, favorendo così l'avvio della fermentazione con i lieviti naturalmente presenti sulle uve. Di seguito avviene la pressatura soffice e il proseguimento della fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 10 mesi. Il vino imbottigliato viene affinato in locali termocondizionati per almeno due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo dorato tendente all'ambrato.

Profumo: il profumo è fine ed intenso, floreale, fruttato, molto complesso. Il profumo ricorda il favo d'api, colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi. Bouquet di eccezionale eleganza, che dona un'incredibile serie di sfumature aromatiche: i fiori di campo, la frutta appassita e secca.

Gusto: al palato dolce, vellutato, armonico. Sapore lunghissimo nelle sensazioni, che variano in continuazione, con una lieve percezione tannica che dona complessità.

Abbinamenti: per le sue caratteristiche è il classico vino da meditazione, difficile da abbinare. Sorprendentemente buono con alcuni formaggi piccanti.

Temperatura di servizio: 14 °C

