



Picolit D.O.C.G.

Rebsorte: 100 % Picolit

Appellation: Colli Orientali del Friuli

Bezeichnung: DOCG

Bodenart: Eozäner Sandsteinmergel

Lesezeitraum: Ende Oktober

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden je nach Jahreszeit so lange wie möglich am Rebstock natürlich getrocknet, entrappt, zerkleinert und drei Tage mazeriert, um die Gärung mit den in den Trauben natürlich vorkommenden Hefen zu fördern. Anschließend werden die Trauben sanft gepresst und die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks fortgesetzt.

Reifung:

Reifung und Lagerung erfolgen in Edelstahltanks, wobei der Wein etwa 10 Monate auf der Feinhefe ruht.

Der abgefüllte Wein reift mindestens zwei Monate in temperaturkontrollierten Kellern.

Sensorische Noten:

Farbe: Goldgelb mit Tendenz zu Bernstein.

Aroma: Das Aroma ist fein und intensiv, blumig, fruchtig und sehr komplex.

Das Aroma erinnert an Honigwaben, randvoll mit dem Honig der Wildblumen. Das außergewöhnlich elegante Bouquet bietet eine unglaubliche Vielfalt an aromatischen Nuancen: Wildblumen, getrocknete und welke Früchte.

Geschmack: Süß, samtig und harmonisch am Gaumen. Der Geschmack bietet ein sehr langes, sich ständig weiterentwickelndes Geschmackserlebnis mit einer subtilen Tanninnote, die ihm Komplexität verleiht.

Kombinationsempfehlungen: Aufgrund seiner Eigenschaften ist er ein klassischer Meditationswein, der schwer zu kombinieren ist. Überraschend gut zu würzigen Käsesorten.

Serviertemperatur: 14 °C