



PICOLIT



DENOMINAZIONE	D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI
VARIETA'	100% PICOLIT
GR. ALCOLICA	13 % vol.
ESPOSIZIONE – TERRENO	<i>Uve provenienti da vigneti disposti a ritocchino con orientamento Nord-Sud; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO	<i>Vigneto di quasi 30 anni con forma di allevamento Sylvoz</i>
RESA	<i>1 kg/ vite prima dell'appassimento</i>
VENDEMMIA	<i>Manuale, effettuata in due passaggi</i>
VINIFICAZIONE	<i>L'uva raccolta in piccole cassetine viene posta in fruttai a temperatura ed umidità controllate per l'appassimento fino a metà novembre. Dopo una pressatura soffice, l'uva viene vinificata a bassa temperatura con lieviti indigeni quindi il vino è posto ad affinare per più di 24 mesi in botti di acciaio, effettuando periodiche operazioni di batonages. Dopo la seconda primavera dalla vendemmia si procede con l'imbottigliamento e trascorsi altri sei mesi il vino viene commercializzato</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Di colore giallo dorato carico, presenta un bouquet intenso ed elegante, con note di acacia e tiglio, frutta matura, marmellata d'arance e miele. In bocca si presenta strutturato, complesso, pieno e persistente</i>
ABBINAMENTI	<i>Il Picolit è considerato un vino da meditazione che ama la solitudine; ottimo come antipasto assieme a crostini di paté ed in chiusura di pasto in accompagnamento a formaggi saporiti, confettura di pere o miele d'acacia</i>