

Picolit

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

L'uva, dopo un lungo appassimento in fruttaia a bassa temperatura, viene diraspata e, dopo qualche giorno di fermentazione sulle bucce, il mosto viene fatto fermentare in barriques di Allier a temperatura non superiore ai 20°C. Ne segue l'affinamento sempre in legno che dura circa 24 mesi.

VINO

Colore giallo oro con interessanti vene ambrate. Il profumo, nelle sfumature degli aromi, si apre su note di miele, uva passa e mela disidratata. Al palato si offre denso e consistente, i suoi toni mielosi si fondono con note più fresche e fruttate terminando con gradevoli sensazioni caramellate.

CONSIGLI

Conservazione : bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti Gastronomici: vino da dessert o da meditazione, ma eccelle con formaggi a pasta semi dura con particolari sentori di rifermentazione (Gorgonzola) e con i pasticci di fegati vari, foie gras d'oca e paté di foie gras.

DA UVE

Picolit

ZONA DOC

Colli Orientali del Friuli

COMUNI DI PRODUZIONE

Corno di Rosazzo

RESA UVA

20 - 25 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cappuccina corta

DENSITA' DI IMPIANTO

Da 3.500 a 4.000 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Metà Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol. circa



Temperatura di servizio: 12-14°C



EUGENIO
COLLAVINI