



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Picolit D.O.C. Collio 2016

UVE: Picolit in purezza.

TERRENO: tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta da elementi minerali molto friabili, con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

VINIFICAZIONE: 50% fermentazione in piccoli recipienti di legno, inox termocondizionati alla temperatura controllata da +18° a +24° C.

AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique.

ALCOL: 13,50% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 110 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 6,80 g/l in acido tartarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: "veste" di giallo dorato più o meno carico.

BOUQUET: avvolgente, intenso, fruttato con netti sentori di acacia, fresia, albicocche, pesca matura e note di miele.

SAPORE: giustamente dolce, caldo, di stoffa aristocratica, grande equilibrio e armonia, al palato concede lunghe e persistenti sensazioni aromatiche complesse.

ABBINAMENTO: è notoriamente un vino da meditazione, ottimo in abbinamento con il "fois gras", il gorgonzola servito con miele, confetture di pere o di fichi, piacevole anche con i dolci secchi a base di mandorle.

SERVIZIO: alla temperatura da +14° a +15° C stappato mezz'ora prima.

CONSUMO E DURATA: conservato in ambiente idoneo mantiene inalterata la sua personalità per lunghi anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.50 Litri