



PICOLIT

VENDEMMIA: 2016

Denominazione di Origine

Controllata e Garantita

Friuli Colli Orientali



TERRENO: Fondo collinare con esposizione a Sud-ovest, Di origine colluviale. Composto da marne in profondità e sabbioso argilloso da dilavamento collinare in superficie.

Questa zona basso mediana collinare, è sempre molto ventilata, mantenendo un ambiente asciutto, e fresco, che consente maturazioni più lente ma in grado di conferire freschezza e nervo al Picolit.

VENDEMMIA: La raccolta è manuale e differenziata secondo maturazione con passaggi settimanali avviene per tutto il mese di ottobre. L'epoca vendemmiale viene valutata visivamente al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve.

VINIFICAZIONE: ogni singola raccolta, viene posta ad appassire per oltre un mese, arrivando a perdere circa il 40% del peso. La spremitura avviene tramite torchio tradizionale, Il mosto ottenuto molto concentrato, viene fatto fermentare in botti di rovere di Slavonia da 700L tradizionali friulane, nelle quali rimane fino all'autunno successivo, in inverno viene tolto dai legni, e mantenuto in acciaio fino alla primavera.

L'imbottigliamento avviene di consueto durante la settimana successiva alla pasqua, seguendo il calendario lunare.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 24 Mesi, solitamente l'entrata in commercio coincide con la pasqua passati due anni da quello dell'imbottigliamento

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Vino bianco dal colore giallo dorato carico. Profumo finissimo e intenso, floreale, fruttato, leggero sentore di muffato dovuto all'appassimento, incredibilmente complesso. Al palato dolce, vellutato, armonico e persistente. Grado alcolico piuttosto elevato. Per le sue caratteristiche è un vino da "meditazione", quindi da degustare da solo, nei momenti importanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 – 14°

BOTTIGLIE PRODOTTE:
600 bottiglie da 0,5l

VIGNETO:	Picolit 100%
ANNO D'IMPIANTO:	1987
VITI/ETTARO:	4400
RESA PER ETTARO:	10 - 12 HL / ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cappuccina
DATI ANALITICI	
ACIDITA' TOTALE:	g/l 5.50
ZUCCHERI:	g/l 162,00
ALCOOL TOTALE:	Vol 12.35
ESTRATTO SECCO:	g/l 33,7