

G

PICOLIT

I dolci



PICOLIT

DOCG Colli Orientali del Friuli



Da uve selezionate di vitigno autoctono Picolit, provenienti da vigneti dell'età media di 20 anni, localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

Denominazione: DOCG Colli Orientali del Friuli.

Gradazione alcolica: 13,00

Terreno: argilloso-marnoso.

Vendemmia: con scrupolosa selezione, in cassette per favorire l'appassimento.

Vinificazione: pressatura soffice in pressa a polmone; fermentazione con controllo delle temperature e mantenimento in barrique francesi per circa un anno. Bâtonnage settimanali per i primi tre mesi, successivamente ogni 15 giorni.

Dal colore giallo dorato carico, il Picolit profuma di fiori di campo, malva, vaniglia, albicocca.

Dal gusto caldo, vellutato, ampio è un vero nettare da meditazione.

Da provare con formaggio parmigiano reggiano o montasio stravecchio e miele, e foie gras.

Andrebbe servito fra i 12° e i 14° C, in calici a tulipano di media ampiezza.