

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:** manuale 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.