

G

PICOLIT

I dolci



PICOLIT

DOCG Colli Orientali del Friuli



Da uve di vitigno autoctono Picolit, provenienti da vigneti localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

Denominazione: DOCG Colli Orientali del Friuli.

Terreno: argilloso-marnoso.

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.