



PICOLIT

Denominazione:

D.O.C.G. Colli Orientali del Friuli

Varietà delle uve:

100% Picolit

Sistema di Allevamento:

Monocapovolto friulano. Scarsa produzione di uva per ceppo, resa di uva per ettaro estremamente bassa.

Epoca di Vendemmia:

Ultima settimana di settembre

Vinificazione:

“Monarca assoluto” con vendemmia tardiva, appassimento naturale di circa 60 gg. dopodiché viene posto a fermentare lentamente e maturare in barrique da 225 litri dove rimarrà per circa tre anni. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

Colore:

Giallo oro acceso quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Luminoso e trasparente lascia intravedere un messaggio di preziosità.

Note olfattive e gustative:

Profumo delicato che ricorda il favo d’api colmo di miele di tutti i fiori dei campi, la frutta matura, la confettura di pesca e di albicocca, i fichi. Al gusto è dolce ma non stucchevole, aristocratico, caldo e vellutato, raffinato. Colpisce per l’ampiezza delle sensazioni gusto-olfattive e per la sua persuadente persistenza.

Temperatura di servizio:

Servito fresco, ma non freddo.

Abbinamenti:

Vino da meditazione per eccellenza, è di difficile accostamento gastronomico. Si sposa bene con piccola pasticceria secca o con fave gras. Va bevuto a sé, senza altra compagnia.

La Tunella



50 cl