



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

PICOLIT DOC Collio



Classificazione: Picolit DOC Collio

Uva: 100% Picolit

Nome Vigneto: Ronchi San Giovanni

Terreno: Marnoso - arenario

Orientamento: Nord/Est - Sud/Ovest

Altitudine: 80 metri

Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: 22 Ottobre 2009

Produzione Bottiglie: 1.400 da 500 ml

Vinificazione: Appassimento delle uve per oltre 30 giorni in fruttai. Pressatura e fermentazione in piccoli carati di legno fino alla gradazione di circa 14°.
Successivo invecchiamento di oltre un anno.

Note degustative: Vino prezioso e raro poiché la produzione di uva per vite è molto bassa.

Il vino ha un colore giallo dorato con un profumo molto complesso di albicocche, fichi secchi e fiori di acacia con note agrumate.

In bocca è dolce, mai stucchevole, con sapore di miele e frutta matura.

Accostamenti Gastronomici: Dal gusto molto persistente, è un vino da meditazione oppure da assaporare abbinato a formaggi erborinati, fegato grasso o a pasticceria secca.
Va servito a 10°C.

Dati analitici: Alcool 13,20% vol

Acidità Totale 5,60 g/l.

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com