



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

PICOLIT "RONCO CUCCO" COLLIO 2009



Klassifizierung: Picolit DOC Collio

Rebsorte: 100% Picolit

Name des Weinbergs: Ronchi San Giovanni

Bodenbeschaffenheit: Mergel – Sandstein

Ausrichtung: Nord/Ost – Süd/West

Höhe: 80 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen

Lese: 22. Oktober 2009

Anzahl der Flaschen: 1400 à 500 ml

Weinherstellung: mindestens 30 Tage lang Trocknen der Trauben in den Obstdarren. Anschließend Pressen und Gärung in kleinen Holzfässern bis der Wein einen Alkoholgehalt von ungefähr 14° aufweist. Anschließend ein mindestens einjähriger Ausbau.

Verkostungsnotizen: autochthone Rebsorte des Friauls. Ein edler und seltener Wein, da der Traubenertrag pro Rebstock sehr niedrig ausfällt. Von goldgelber Farbe mit einem sehr komplexen Duft nach Aprikosen, trockenen Feigen und Akazienblüten mit leichten Zitrusfrüchtennoten. Am Gaumen angenehm mit feiner Süße. Aromen von Honig und reifen Früchten. Langer Abgang.

Gastronomische Empfehlung: Der Picolit kann wunderbar für sich allein und außerhalb der Mahlzeiten genossen werden. Großartig zu verschiedenen Edelpilzkäsesorten, zu Stopfleber oder trockenem Gebäck. Bei 10°C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 13,20% Vol. – Säure 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