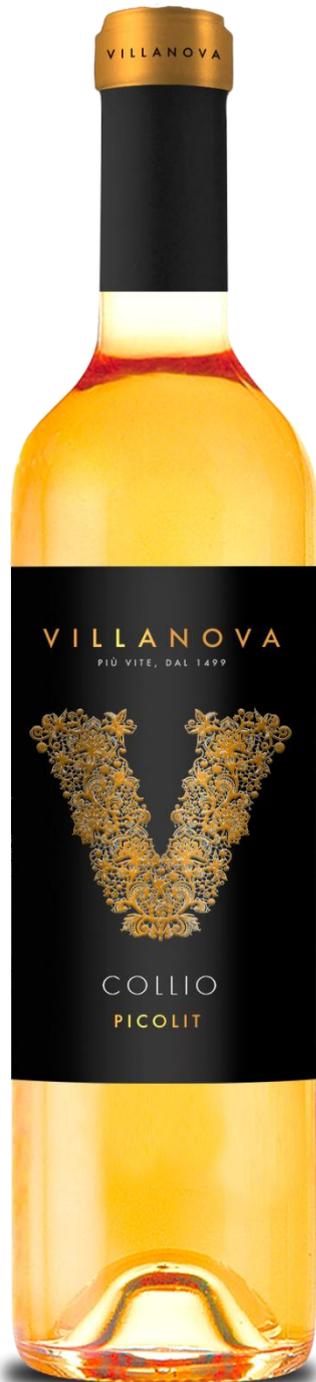




T E N U T A  
V I L L A N O V A

PIÙ VITE, DAL 1499



# PICOLIT

DOC COLLIO 2018

## Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

## Uve

100% Picolit

## Vine training system

Guyot

## Alcool

14,5 % vol

## Acidità Totale

5,30 g/l

## Vendemmia

Manuale

## Affinamento

Naturale appassimento delle uve in pianta fino a metà ottobre.

Pressatura e fermentazione in piccoli carati di legno fino alla gradazione di circa 14°. Successivo invecchiamento di oltre un anno.

## Shelf life

Da 6 a 10 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

## Tappo

Sughero naturale monopezzo.

## 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.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl  
Via Contessa Beretta, 29  
34072 Villanova di Farra  
(GO)

Tel. +39 0481 889 311  
info@tenutavillanova.com  
www.tenutavillanova.com