



PICOLIT

DOC COLLIO 2018

VARIETÀ
Picolit

TERRENO
I terreni del Collio sono caratterizzati dalla ponca, un flysch eocenico (40-50 milioni di anni fa) composto da un'alternanza stratificata di marna (argilla calcarea) e arenaria. Questo suolo è friabile e ricco di minerali, ideale per la viticoltura di qualità grazie alla sua capacità di disgregarsi rapidamente e favorire l'approfondimento delle radici.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VENDEMMIA
Manuale.

VINIFICAZIONE
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.

ALCOOL
14,5% vol

ACIDITÀ TOTALE
5,3 g/l

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, da assaporare abbinato a formaggi erborinati, fegato grasso o a pasticceria secca.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE CONSIGLIATO

