

PICOLIT D.O.C.G. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



- Vitigno:** Picolit, vitigno autoctono friulano
- Lavorazione:** le uve vengono raccolte a fine settembre. I grappoli, selezionati ad uno ad uno, vengono posti ad appassire su graticci in un locale aperto, per consentire una buona ventilazione e garantire la naturale disidratazione degli acini. Raggiunto il grado di appassimento voluto, generalmente dopo 3 mesi, si procede alla pressatura. Il poco mosto, dopo una decantazione statica di 2/3 giorni, viene messo a fermentare in barriques di rovere francese nuove. Dopo una fermentazione di due mesi ed un affinamento sui lieviti di più di un anno si procede all'imbottigliamento
- Durata:** 10 anni e più
- Colore:** giallo oro carico
- Profumo:** molto complesso, dominato da sensazioni di mela cotogna e confettura di albicocche, note floreali e vanigliate
- Sapore:** ingresso dolcissimo e voluminoso, sentori di frutti gialli e leggere note speziate, caldo e morbido, finale lunghissimo e di grande equilibrio
- Abbinamenti:** da provare assolutamente su formaggi erborinati o scaloppe di Foie Gras, oppure da solo come vino da meditazione