PICOLIT

BIANCO DOLCE VENDEMMIA 2015

NOTE ORGANOLETTICHE:
Colore giallo oro, più carico se invecchiato. Ampio bouquet, elegante, che ricorda il miele, l'acacia, la liquirizia. Sapore amabile, con sentori di legno aromatico, leggermente tannico da giovane, più morbido con un giusto affinamento in bottiglia, lunghissimo nelle sensazioni.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:
Classico vino da meditazione, da occasioni particolari o da dessert, ma anche da formaggi piccanti o come aperitivo.
Per gustsrlo in tutta la sua complessità, servirlo fresco ma non freddo.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 13.8 % vol
Acidità totale: 6.4 g/l
Zuccheri riduttori 175,4 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Picolit in purezza (antichissimo autoctono friulano)

SUPERFICIE: 0.24 ha in collina (terreno marnoso)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con densità di 4500 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA: manuale il 22 settembre 2015

VINIFICAZIONE: Dopo il diradamento sulla vite, l'appasimento è certamente la tecnica più efficace per trattare le uve che producono vini dolci.
Su di un vecchio granaio ben ventilato, l'uva riposa, sparsa in cassette, per circa due mesi, dove si sviluppa all'interno dell'acino la muffa nobile. Quando circa il 35-40 % degli acini ha assunto il tipico colore cacao si procede alla pressatura dell'uva intera. Il denso mosto cosi ottenuto viene posto a fermentare lentamente in barrique da 225 litri, dove il vino rimane poi per quasi un anno per gli affinamenti naturali necessari per ottenere un prodotto degno del nome che porta. L'imbottigliamento viene fatto ai primi di dicembre e il vino può per essere già pronto alla degustazione per il Santo Natale.