

PICOLIT

Vino dolce per eccellenza. Celebre sin dal '600 presso le corti europee e papali, anche questo è uno dei vitigni autoctoni che ha trovato nelle marne di Rosazzo il suo habitat naturale. Di colore giallo oro più o meno carico, ha un bouquet ampio che ricorda il profumo dei fiori d'acacia, il miele, la frutta secca. Elegante ed aristocratico, va gustato lentamente per cogliere le sensazioni olfattive e gustative che variano in continuazione.

Coltivazione

Forma di allevamento: doppio capovolto (cappuccina)

Densità d'impianto: 3000 viti per ettaro

Resa: 20 hl per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 1978 - 2002

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassette, tardiva, solitamente entro la prima metà di novembre.

Fermentazione: in barriques seminuove

Permanenza in barrique 6/12 mesi secondo le annate

Imbottigliamento: un anno dopo la produzione

Affinamento: almeno un anno in bottiglia

Abbinamenti: vino da meditazione ma può essere abbinato ai foie gras, ai frutti di mare (ostriche etc.), ai formaggi grassi e fermentati.

Servire fresco, ma non troppo freddo.

