



PICOLIT

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

Questo vino è prodotto dall'omonimo vitigno coltivato sulla collina di Santo Spirito sovrastante la piana di Albana, da una scelta accurata di uve prima diradate e poi poste ad asciugare fino ad autunno inoltrato. **“Giallo oro nel bicchiere, al naso rivela il suo carattere inconfondibile. Un bouquet intenso, liquoroso, ricco di richiami floreali, di frutta esotica e con belle note di melone. Al palato è morbido e cremoso, complesso e ben equilibrato. Un finale molto bello con gentili richiami di mandorla”** (dalla guida Ai Migliori vini d'Italia di D'Agata e Comparini).

Già ritenuto vino da conversazione e da meditazione.

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO:	100% Picolit, vitigno autoctono
TERRENO:	marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	150m slm
DENSITA':	circa 3500 viti/ha - 20 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassette seguita da appassimento



VINIFICAZIONE:	leggere macerazione a freddo, pressatura soffice
AFFINAMENTO:	in barrique



GRADAZIONE:	in base all'annata può variare da 13,5% a 15%
T° DI SERVIZIO:	14°-16°C



OLFATTO:	Bouquet intenso, richiami floreali, di frutta esotica e con note di melone
-----------------	--



GUSTO:	Morbido, cremoso e persistente
---------------	--------------------------------



ABBINAMENTI:	Formaggi fermentati e patè di foie gras, risotti ai formaggi
---------------------	--

CORPO



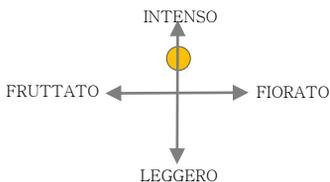
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



PICOLIT 2017

- FALSTAFF: 90/99

PICOLIT 2016

- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri 🍷 🍷
- VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle ★★ ★★
- VINOWAY: Selezione Oro 91/100
- THE WINE HUNTER: MEDAGLIA D'ORO
- VINOUS: 95/100

RICONOSCIMENTI



falstaff



VINI
BUONI
D'ITALIA

vinous

vino



VIGNA PETRUSSA