



VIGNA[®] PETRUSSA

VINO AUTOCTONO DOLCE

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 giunte a tardiva maturazione. **“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



VINIFICAZIONE: leggere macerazione a freddo, pressatura soffice

AFFINAMENTO: in barrique



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 12,5% a 13,5%

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



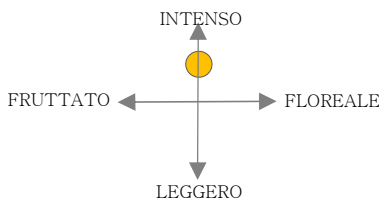
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

PICOLIT 2019

- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri

PICOLIT 2018

- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri
- CITTA' DEL SINDACO 2024: Gran Medaglia d'Oro



VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it