



*Il Picolit: una vera e propria gemma dell'enologia friulana*

**Zona di Produzione:** Friuli Colli Orientali

**Varietà delle uve:** 100% Picolit

**Terreno:** Marnoso-arenaceo



**Sistema di Allevamento:** Cappuccina

**Densità:** 4000 ceppi per ettaro

**Vinificazione:** Appassimento delle uve per circa un mese in una stanza apposita a temperatura e umidità controllata. Successivamente le uve vengono diraspate dove avviene una macerazione a freddo per 6 ore. Si esegue una pressatura soffice delle uve e di seguito inizia la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Dopo circa 12 mesi viene effettuato l'imbottigliamento.



**Colore:** Giallo dorato brillante

**Note olfattive e gustative:** Note dolci che si trasformano in aromi eleganti che regalano suggestioni di frutta candita e caramello.

**Temperatura di servizio:** 14-16 °C

**Abbinamenti:** Vino da Meditazione.  
Da abbinare con crostini di Foie Gras (fegato grasso d'oca) oppure formaggi saporiti ed erborinati. Da provare con ostriche e scampi crudi.



# VIE D'ALT

*Picolit: an authentic and precious jewel in the crown of Friulian wine-making.*

## **Variety of grapes:**

100% Picolit

## **Land:**

Marly-arenaceous

## **Cultivation system:**

Double bending canes (Cappuccina method)

## **Density:**

4000 plants/ha

## **Vinification:**

After raising the grapes for about a month in a temperature and humidity controlled room, the grapes are then destemmed and cold pressed for 6 hours. Gentle pressing of the grapes is followed by fermentation at controlled temperature with selected yeasts. After about 12 months, the wine is bottled.

## **Color:**

Bright golden yellow.

## **Olfactory and gustatory notes:**

Sweet notes that transform into elegant aromas with hints of candied fruit and caramel.

## **Serving temperature:**

14-16 °C

## **Serving suggestions:**

A wine to be sipped. Pair with Foie Gras on toast (fatty goose liver) or full-flavoured blue cheeses. Also to be enjoyed with Oysters and Prawn sashimi.

*il Picolit: ein wahres Juwel der friaulischen Önologie*

## **Rebsorte:**

100% Picolit

## **Bodenart:**

Mergelig -sandig

## **Anbausystem:**

Kapuziner

## **Density:**

4000 Pflanzen/ha

## **Vinifikation:**

Appassimento der Trauben für etwa einen Monat in einem speziellen Raum bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit. Anschließend werden die Trauben entstielt, wobei eine Kaltmazeration für 6 Stunden erfolgt. Es folgen eine sanfte Pressung der Trauben und anschließend beginnt die Fermentation bei kontrollierter Temperatur mit ausgesuchten Hefen. Nach etwa 12 Monaten erfolgt die Abfüllung.

## **Farbe:**

Leuchtendes Goldgelb.

## **Geruchs- und Geschmacksnoten:**

Süße Nuancen, die sich in elegante Aromen verwandeln, die Empfindungen von kandierten Früchten und Karamell schenken.

## **Serviertemperatur:**

14-16 °C

## **Serviervorschläge:**

Meditationswein  
Mit Croûtons mit Foie Gras (Gänsestopfleber) oder herzhaften und Blauschimmelkäsesorten.  
Zu probieren mit Austern und rohen Scampi.