

Picolit  
DOCG  
Colli Orientali  
del Friuli

UNA VERA  
E PROPRIA  
GEMMA  
DELL'ENOLOGIA  
FRIULANA



Varietà delle uve

100% Picolit.

Terreno

Marnoso-arenaceo.

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.

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.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

14 – 16 °C