



## **PICOLIT DOCG**

### **Colli Orientali del Friuli**

**Tipo di vino :** Passito Dolce

**Produzione annata:** 0,90 l

**Quantità :** 180 bottiglie da 0,5 l

#### **CARATTERISTICHE**

**Vitigno:** 100 % Picolit

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Periodo di Vendemmia:** ultima decade di settembre

**Raccolta:** Manuale in cassetta

#### **Tecniche di vinificazione:**

Appassimento dell'uva in cassette da 6 kg

Diraspa-pigiatura soffice.

Pulizia del mosto per decantazione.

Avvio della fermentazione con lieviti selezionati.

Temperatura di fermentazione 16-17°C.

Maturazione in acciaio inox

#### **Analisi chimico-fisica:**

Alcool svolto: 12,50% vol

Acidità totale: 5,6 gr/l

pH: 3,40

Zuccheri residui: 92 gr/l

Estratto: 46,3 gr/l

**Colore:** vino dal colore giallo oro intenso.

**Note olfattive e gustative:** Al naso esprime aromi dolci ed eleganti che regalano suggestioni di frutta candita, miele di tiglio, albicocca. In bocca è piacevole, di gran corpo, tannico ed equilibrato, finale molto persistente.

**Temperatura di servizio:** Servire preferibilmente a 12-14 °C.

**Abbinamenti:** È un vino da meditazione, ma molto apprezzato anche con la pasticceria secca e la Gubana.