

LINEA DOLCE

PICOLIT

DOCG Colli Orientali del Friuli

Il Picolit è un vitigno a bacca bianca, autoctono friulano e noto per lo splendido passito che si realizza con le sue uve. Dal 2006 è entrato a fare parte della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei Colli Orientali del Friuli. La vista è accarezzata da un giallo dorato, al naso si apre una gamma olfattiva intensa di fiori e agrumi, pesca bianca, castagna e miele. Invitante e ricco il sorso con struttura, eleganza e dolcezza ben dosata regala un viaggio dei sensi straordinario. Per la sua unicità e concentrazione è considerato un vino da meditazione.



VARIETÀ

Picolit 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese di Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda.

Altitudine 100 m.s.l.m. Esposizione Nord-Sud.

Terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca.

Età media dei vigneti 40 anni, 3000 ceppi/ha per una produzione media di 4000 Kg/ha. Sistema di allevamento Cappuccina o Doppio Capovolto.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.

Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia tardiva manuale in cassette con selezione delle uve.

Appassitura fino a raggiungere 40° Brix, in modo da concentrare zuccheri ed aromi, successivamente diraspatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18° fino al raggiungimento di 13° gradi alcolici.

Affinamento in barrique per 24 mesi con successiva maturazione in acciaio ed, infine, bottiglia.