

PICOLIT COLLIO D.O.C.

2015

TIPO DI VINO

Bianco, dolce, Picolit Collio.

PRODUTTORE

Fernando Pighin & Figli S.Agr. a R.L.

UVE

Picolit in purezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Collina, 160 -180 metri s.l.m., esposizione Sud-Ovest, località Spessa di Capriva (GO) - Italia.

TERRENO

Tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta da elementi minerali molto friabili, con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

RESA PER ETTARO

40 q/ha d'uva.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente in epoca tardiva, sono state selezionate delicatamente grappolo per grappolo e appassite per circa 20 gg. in un apposito locale. Successiva vinificazione in bianco tramite spremitura soffice che avviene in presse pneumatiche orizzontali.

RESA IN MOSTO 45%.

FERMENTAZIONE

50% fermentazione in barrique, 50% in piccoli contenitori di acciaio inox termocondizionati alla temperatura controllata da +18° a +24° C.

AFFINAMENTO

8 mesi in barrique.

ALCOL 13,5% vol.

FORMATO BOTTIGLIE 0.500 L



COLORE

"Veste" di giallo dorato più o meno carico.

BOUQUET

Avvolgente, intenso, fruttato con netti sentori di acacia, fresia, albicocche, pesca matura e note di miele.

SAPORE

Giustamente dolce, caldo, di stoffa aristocratica, grande equilibrio e armonia, al palato concede lunghe e persistenti sensazioni aromatiche complesse.

ABBINAMENTO

E' notoriamente un vino da meditazione, ottimo in abbinamento con il "fois gras", il gorgonzola servito con miele, confetture di pere o di fichi, piacevole anche con i dolci secchi a base di mandorle.

SERVIZIO

Alla temperatura da +14° a +15° C stappato mezz'ora prima.

CONSUMO E DURATA

Conservato in ambiente idoneo mantiene inalterata la sua personalità per lunghi anni.

