

PICOLIT

ÖSTLICHE HÜGEL DES FRIAULS

DOCG, KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG



PICOLIT 100%

Er ist ein köstlicher Weißwein, von der seltenen dukaten-goldenen Farbe, fast bernsteinfarben nach einigen Jahren der Reifung. Der Duft erinnert an eine Bienenwabe aus der Vielfalt der Feldblumen. Die erste Empfindung im Geschmack ist extrem süß, aristo-kratisch, da er ein Wein der Päpste und Könige ist; im langen Finale nimmt man die kontinuierlich wechselnden Duftnoten wahr. Keine Duftnote übertrumpft die andere. Eine wahre Sinfonie. Der sich in unserem Besitz befindliche Weinstock, namens „Ronc dal Piccolit“ befindet sich im Vorort von Raschiacco in der Gemeinde Faldis (UD). Während man zum Gipfel des Hügels ansteigt, begegnet man zwei wunderschönen Kirschbäumen, genau am Waldrand, wo man dem Gesang der Nachtigall lauschen kann. Die überreifen Weinbeeren werden in den ersten Oktobertagen geerntet und in Kisten an einem ventilier-ten Ort für mehr als zwei Monate gelagert, an dem sie auf natürliche Art und Weise weiter trocknen können. Die Weinbereitung beginnt mit einer anfänglichen Gärung des Mostes, den man aus einer sanften und sehr langsamen Pressung der ganzen Weintrauben erhält. Die Menge des Mostes wird in 500l Eichenfässern aufbewahrt. Der hohe Zuckeranteil bringt eine lange und langsame Gärung mit sich. Die Veredelung vollzieht sich 12 Monate in Eichenfässern und mindestens ein Jahr in den Flaschen.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 14% Vol

EMPFOHLENER VERZEHHR: in 3/5 Jahren

TRINKTEMPERATUR: Er sollte kühl, aber nicht kalt serviert werden. Eine Temperatur von 8 Grad circa.

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 1300 à 0,375l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Die Kombination dieses großen Weines ist schwierig. Wie der Diamant, ein Edelstein oder Persönlichkeiten, bevorzugt er das Alleinsein. Ein Wein für das Nachdenken. Überraschend gut eignet er sich für pikante Käsesorten; Gänse- oder Entenleberpastete; San Daniele-Schinken und Feigen; und kleines handgearbeitetes Feingebäck aus dem Friaul.



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it