

PICOLIT

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



PICOLIT 100%

È un vino bianco delizioso, rarissimo dal colore giallo oro zecchino quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento.

Il profumo ricorda il favo d'api pieno di miele prodotto con tutti i fiori di campo. Al palato estremamente dolce ma non stucchevole, aristocratico (vino dei papi e dei re) lunghissimo nelle sensazioni che cambiano continuamente. Non una nota stonata e nemmeno più forte dell'altra. Una vera sinfonia. Il vigneto di nostra proprietà denominato "Ronc dal Picolit" si trova nella frazione di Raschiacco in comune di Faedis (Ud). Salendo in cima alla collina si incontrano due meravigliosi ciliegi, proprio a ridosso del bosco, dove si può ascoltare il canticò dell'usignolo.

Le uve surmature vengono raccolte i primi giorni di ottobre e poste in cassette dove subiscono un essiccamento naturale in locale arieggiato per più di due mesi. La vinificazione si svolge con un'iniziale fermentazione del mosto, ottenuto da una pressatura soffice e molto lenta delle uve intere, in botti di rovere da 500 litri.

L'alto contenuto zuccherino comporta una fermentazione lunga e lenta e un affinamento di 12 mesi in botti di rovere e di almeno un anno in bottiglia.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: va servito fresco, ma non freddo, ad una temperatura di 8 gradi circa

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.300 da Lt. 0,375

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: difficile l'accostamento di questo grandissimo vino. Come un diamante, una pietra preziosa, come i grandi preferisce la solitudine. E' un vino da meditazione. Sorprendentemente buono con formaggi piccanti, patè di fegato d'oca e d'anatra, prosciutto crudo di San Daniele e fichi, piccola pasticceria artigianale friulana



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