



LA DOC COLLIO



PICOLIT
DOC COLLIO
Vitigno autoctono
Picolit



Contiene solfiti



Colore:
Giallo oro intenso, trasparente.



Profumo:
Di miele d'acacia maturo e vaniglia. Aromi secchi di fieno di montagna.



Gusto:
Deciso, corposo, dolce, sapore inconfondibile.

Descrizione: grappolo medio, piramidale, acini piccoli elicoidali e radi a causa dell'aborto florale.

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia, potatura lunga.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre.

Vinificazione: macerazione a freddo degli acini diraspati e fermentazione a temperatura controllata per circa due mesi.

Affinamento: in piccoli carati di rovere pregiato per oltre un anno.

Abbinamento: vino da meditazione e conversazione. Ideale anche a fine pasto.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

