

Varietà: Picolit 100%

Collocazione dei vigneti: Comune di Torreano

Forme di allevamento: Guyot, 5.000 ceppi/ha, vigneti piantati dal 1980 al 2004.

Resa: 30 qli/ha

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve che vengono posizionate ad un strato in cassetta e poste in fruttai per un appassimento naturale che si protrae fino a dicembre inoltrato, dalla pressatura soffice delle uve intere si ottiene una resa molto bassa di mosto, 15-18 lt. di mosto per ql di uva, avvio alla fermentazione che è lentissima e dura diversi mesi.

Invecchiamento e affinamento: Il picolit viene fatto affinare per 3 anni in botte poi si procede all'imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche: Il Picolit si distende dapprima sulla lingua avvolgendo poi il palato con freschezza e con intensa aromaticità, già espressa al naso, accompagnate da una dolcezza presente ma non sfacciata o stucchevole in equilibrio con le emozioni che solo un prodotto come il Picolit può dare. Colpisce per l'ampiezza delle sensazioni gusto-olfattive e per la sua persuadente persistenza. È un vino gentile e delicato, molto femminile, la cui raffinata bellezza deve essere scoperta lentamente. Il profumo presenta un ampio e delicato bouquet di eccezionale eleganza che ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi, la frutta matura, la confettura di pesca e di albicocca, i fichi. Al gusto è dolce ma non stucchevole, aristocratico, caldo e vellutato, raffinato.

Gradazione Alcolica: 12,5 %Vol

Acidità: 6,79 g/l

Tipo di bottiglia: Vetro bianco da lt. 0,50

Accostamenti gastronomici: Vino da meditazione. I classici lo abbinano al fegato grasso d'oca e ai formaggio verdi. Noi vi vogliamo incuriosire abbinandolo alle ostriche crude, tartufi di mare, caviale e scampi crudi senza dimenticare il fegato. Vino da meditazione per eccellenza, è di difficile accostamento gastronomico. Si sposa bene con piccola pasticceria secca o con foie gras; ma..."il Picolit è Picolit e basta". Va bevuto a sé, senza altra compagnia che non sia quella di una attenzione quasi religiosa, in un confidenziale colloquio tra il vino da una parte, la vista l'olfatto e il palato dall'altra.

Temperatura di servizio: 10° - 12°C.

