



# Collio Picolit



**KLASSIFIZIERUNG:** Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

**NAME:** Picolit weiß (Dessert Wein Spätlese).

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 500 (0,5/Ltr. Fl.)

**ANBAUGEBIET:** San Floriano Del Collio – Ortschaft Asci (Friaul Italia), Hügelandschaft eozänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

**REBSORTE:** 100% Picolit. (Autochthone Rebensorte).

**KULTIVIERUNGSSYSTEM:** Guyot. Bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag 20 Zentner pro Hektar.

**ZEIT DER WEINLESE:** Mitte Oktober. Handlese.

**WEINHERSTELLUNG:** Die Weintrauben werden nach Mitte Oktober gelesen und auf dem Holzgitterwerk 30 Tage lang getrocknet.

**GÄRUNG:** Gärung, sowie Verfeinerung, welche 12 bzw. 18 Monate lang dauert, erfolgt in 228 l Eichenfässern.

**ALKOHOLGEHALT:** 15 – 15,50 % vol. (je nach Jahrgang)

## SENSORISCHE MERKMALE

**FARBE:** Leuchtendes strohgelb, fast bernsteinfarben.

**DUFT:** Intensiv und elegantes Bukett, wobei Mandel, Honig und reifes Obst Duft hervorstechen.

**GESCHMACK:** Süß jedoch nicht süßlich, weit und samtweich, der sich langsam entfaltet.

**EMPFEHLUNG:** Außerordentlich geschmacksvoll und passt zu gewissen pikanten & cremigen Käsesorten und Dessert.

**TRINKTEMPERATUR:** Er wird frisch, jedoch nicht kalt serviert.

Dieser Wein aus der klassischen Weinrebe “Picolit“ stammt aus der Kellerei Muzic. Ein großartiger Wein, der zu Meditationen und Gesprächen passt, und sich eignet, in guter Begleitung außerhalb der Essenszeiten genossen zu werden.