



# COLLIO PICOLIT



**CLASSIFICAZIONE:** Vino Bianco a Denominazione di Origine Controllata

**ZONA DI PRODUZIONE:** COLLIO

Comune di San Floriano del Collio – Località Asci

**SUPERFICIE VITATA:** Ha 0,12

**UVE:** 100% Picolit

**TERRENO:** Collinare, costituito interamente da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica, in ottima esposizione

**RESA PER ETTARO:** 30 q.li

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** Manuale entro la metà ottobre

**VINIFICAZIONE:** L'uva viene raccolta e lasciata appassire sui graticci di legno per 30 giorni. Viene poi diraspata e lasciata macerare in botti di rovere da 228 litri per circa dieci mesi. L'affinamento sempre in botti di legno per altri 18-24 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15 – 15,5 % vol. (a seconda dell'annata)

**COLORE:** Giallo oro acceso, quasi ambrato se invecchiato

**PROFUMO:** Bouquet intenso ed elegante, prevalgono la mandorla, il miele e, la frutta matura

**SAPORE:** Dolce ma non stucchevole, ampio e vellutato, si scopre lentamente

**ACCOSTAMENTI:** È un grande vino da “meditazione” e da “conversazione”, da degustare in buona compagnia fuori pasto. Sorprendentemente buono su alcuni formaggi piccanti, ottimo anche accompagnato a dolci secchi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Va servito fresco ma non freddo

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** Circa 500 bottiglie da Lt. 0,500 per singola annata