

MUSIC

Collio Picolit



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco DOC COLLIO - Passito

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio, Località Asci

SUPERFICIE VITATA: Ha 0,35

UVE: 100 % Picolit

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica (Ponca)

RESA PER ETTARO: 25 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Primi giorni di Ottobre

VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta e lasciata appassire per circa 30 giorni sui graticci in atmosfera di umidità e temperatura controllate.

Successivamente all'appassimento l'uva viene diraspata e pressata manualmente. La fermentazione avviene in barrique da 225 litri dove il vino permane per l'affinamento per almeno 2-3 anni sui propri lieviti.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 – 14 % vol. (a seconda dell'annata)

ACIDITA': 7 g/L

ZUCCHERI RESIDUI: 180-185 g/L

COLORE: Giallo oro acceso, ambrato se invecchiato

PROFUMO: Bouquet intenso di frutta disidratata, fichi secchi, erbe aromatiche e miele

SAPORE: Dolce ma non stucchevole, ampio e vellutato. L'acidità mediamente elevata bilancia in maniera eccellente la componente zuccherina.

ACCOSTAMENTI: E' un grande vino da meditazione, da degustare soprattutto fuori pasto. Sorprendentemente buono su alcuni formaggi piccanti, erborinati e ben stagionati. Ottimo anche come accompagnamento su dolci secchi.

INVECCHIAMENTO: Fino a 20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C