



Picolit

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.G.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Colli Orientali del Friuli

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Picolit

GRAPPOLO:

Piccolo con un'ala grande come il grappolo, acini pochissimi

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Metà giugno

MATURAZIONE:

Fine settembre, metà ottobre

VINIFICAZIONE/ FERMENTAZIONE:

Raccolta tardiva, appassimento, pressatura delicata e attenta. La fermentazione può durare anche un mese, con arresto spontaneo. Segue un affinamento in barrique per 6 mesi.

TIPOLOGIA:

Dolce

CARATTERE:

Particolare, suadente, elegante con svariate sfumature fra le quali i fiori di campo e il favo d'api

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da meditazione per eccellenza, viene a volte abbinato a formaggi piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

15° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,375 lt.

DURATA:

Almeno 5 anni (viene messo in commercio dopo 1 anno)

DATI ANALITICI:

Alcool: 13,50/14,00 %vol

Contiene solfiti