



# Picolit

**KLASSIFIZIERUNG:**

D.O.C.G.

**ANBAUGEBIET:**

Colli Orientali del Friuli

**ERZEUGER/ABFÜLLER:**

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

**MADE IN ITALY****REBSORTE:**

Picolit

**WEINTRAUBE:**

Klein, mit einem Seitenaustrieb, der so groß ist wie die Weintraube selbst, spärlich mit Beeren versehen

**AUSTRIEB:**

April

**BLÜTEZEIT:**

Mitte Juni

**REIFUNG:**

Ende September, Mitte Oktober

**WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:**

Spätlese und Trocknung der Trauben. Danach erfolgt eine vorsichtige und weiche Pressung. Der Gärprozess kann bis zu einem Monat dauern, mit spontaner Unterbrechung. Anschließende Reifung in Holzfässern für 6 Monate.

**GESCHMACKSRICHTUNG:**

Süßwein

**CHARAKTER:**

Außerordentlich überzeugend, elegant, im Duft können wir die Feldblumen und den Honig von diesen erkennen

**EMPFEHLUNG:**

Er ist ein großer Wein zur Meditation, er kann auch zu pikanten Käsesorten genossen werden

**TRINKTEMPERATUR:**

15° C

**INHALT:**

Flasche 0,375 lt.

**LAGERPOTENTIAL:**

Mindestens 5 Jahre (er kommt nach einem Jahr in den Verkauf)

**ANALYSE:**

Alkohol: 13,50/14,00 %vol

Enthält Sulfite

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.  
Via Madonna, 27  
33032 Bertiole (Ud)  
Tel. 0432/917434  
Fax 0432/917768  
info@cabert.it – www.cabert.it