

Picolit 2007

DENOMINAZIONE:

Collio DOC

GENERALITÀ:

La parziale fecondazione del fiore, che determina lo sviluppo solo di pochi e concentratissimi acini, è alla base dell'unicità del Picolit. Da sempre una delle più nobili espressioni del suo territorio di origine.

ANDAMENTO STAGIONALE:

Le condizioni climatiche sono state caratterizzate da un inverno caldo e temperature primaverili elevate con scarsa piovosità; il germogliamento è stato precoce con un successivo sviluppo uniforme della vegetazione. Le piogge a fine primavera e all'inizio di agosto, unite alla notevole escursione di temperatura tra notte e giorno, hanno garantito un ottimo sviluppo e maturazione delle uve, caratterizzate da un importante bagaglio aromatico. L'annata è eccezionalmente ricca di profumi e di struttura.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono situati a Lucinico, nella zona del Collio Goriziano

Altimetria: 150 mt. s.l.m.

Superficie: 1 ha

Esposizione: Sud

Tipologia suolo: ponca (marne e arenarie di origine eocenica)

Densità impianti: 5.000 piante per ettaro

Allevamento: Guyot

NOTE TECNICHE:

Varietà: Picolit

Resa ha: 11 q.li

Epoca vendemmia: metà ottobre, prima settimana di novembre, appassimento naturale in vigna

Conduzione: manuale

Contenitori fermentazione: acciaio inox

Temperatura fermentazione: controllata, non oltre 18°C - 20°C

Durata fermentazione: 18 - 20 gg

Tempi di macerazione: non svolta

Contenitori di affinamento: acciaio inox

Tempi di affinamento: 8 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino limpido e brillante. Al naso rivela una buona complessità. Si apre con note fresche di litchi e agrumi, supportate da aromi di frutta candita, tra i quali spiccano albicocca, cedro e dattero. Seguono sentori floreali di lavanda e camomilla, con richiami di miele di acacia. In bocca colpisce la rispondenza gusto-olfattiva; rivela grande equilibrio tra la parte dolce e la piacevole freschezza. Il finale è lungo, di grande finezza ed eleganza.

ABBINAMENTO:

Vino da meditazione.

