

Picolit 2012

DENOMINAZIONE:

Collio DOC

ANDAMENTO STAGIONALE:

La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot bianchi, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegazioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'inviatura e la maturazione, fine luglio e agosto le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

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:

Resa ha: 11 q.li

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

Conduzione: manuale

Contenitori fermentazione: acciaio inox, barriques di rovere francese di primo passaggio

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

Durata fermentazione: 60/70 gg

Contenitori di affinamento: barriques di rovere francese di secondo passaggio

Tempi di affinamento: 12 mesi in barriques, 4 mesi in acciaio inox, 6 mesi in bottiglia

Gradi alcolici: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un colore giallo d'orato intenso. Aroma è complesso e caratterizzato da note intense di canditi, pasticceria, albicocca e fico, fuse con sentori di fiori d'arancio, miele d'acacia e un'elegante speziatura.

ABBINAMENTO:

Vino da meditazione.

