



ATTEMS

PICOLIT 2015

DENOMINAZIONE: D.O.C. Collio Picolit 2015

ANDAMENTO STAGIONALE: L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico. Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze, sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito, in maniera significativa, al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'annata. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile: coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C). Le sortive naturali, tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione. Tra fine Agosto e Settembre, tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte, con picchi di 14,5 gradi di differenza. La pianta della varietà Picolit è la prima a germogliare in primavera ma è la più tardiva in termini di maturazione. I grappoli spargoli del nostro Picolit sono rimasti a passare sulle piante fino a fine Ottobre, raggiungendo così una concentrazione zuccherina straordinaria.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: un vigneto di un ettaro situato in cima ad un nostro colle nell'areale di Lucinico.

TIPOLOGIA DI SUOLO: sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

DENSITÀ IMPIANTI: 6250 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' VIGNETO: impianto del 2000

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 25 q.li

VENDEMMIA: a mano in piccole cassette, a fine Ottobre.

VINIFICAZIONE: i grappolini, che si presentavano naturalmente spargoli e con gli acini appassiti, sono stati pigiati e torchiati con un torchio tradizionale. Il succo denso e concentrato in zuccheri è stato fatto fermentare in barrique. La fermentazione è avanzata lentamente e si è fermata spontaneamente dopo 45 giorni. Il vino è stato affinato per 12 mesi in barriques di secondo passaggio, quindi è stato travasato in un piccolo serbatoio di cemento dove ha riposato per altri 20 mesi prima dell'imbottigliamento.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Il nostro Picolit ha il classico colore intenso, con delle sfumature color oro antico. Il naso è estremamente complesso, con sentori dominanti di frutta candita, albicocca e delle sensazioni dolci di fetta biscottata, fiori d'arancio con un finale di nocciola tostata. Il palato è esplosivo grazie all'elegante dolcezza ed un sorprendente finale di agrumi e miele di castagno.

ABBINAMENTO: è un vino da meditazione, un calice da solo può già regalare grandi emozioni. Da provare anche con pasticceria secca o in abbinamento a formaggi erborinati o lungamente stagionati.

