

Picolit 2009

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:

I primi mesi del 2009 sono stati segnati dalla caduta regolare delle piogge e da temperature moderate negli ultimi mesi. Già dalla fase dell'allegagione, fase iniziale di crescita dei frutti successiva alla fioritura, nonché uno dei momenti più importanti dello sviluppo del futuro raccolto, si è riscontrato uno sviluppo equilibrato dei grappoli, una tendenza confermata anche nella fase dell'invaiaura con acini piccoli, ricchi di precursori d'aroma e buona acidità. Lo sbalzo termico tra notte e giorno ha reso le uve particolarmente aromatiche e dolci. Un'ottima annata dunque, le uve arrivate in cantina sono state di altissimo livello quantitativo, dando vita a vini dotati di aromi intensi e variegati.

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, 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: 14 mesi in barriques e 2 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un colore giallo oro intenso e luminoso. Il profumo è ricco e elegante con intense fragranze di frutta candita tra i quali spiccano albicocca e fico. Seguono suadenti sentori di fiori d'arancio, fusi con delicate note di miele d'acacia. Vino morbido di grande complessità con un ottimo equilibrio tra la componente dolce e la piacevole freschezza.

ABBINAMENTO:

Vino da meditazione.

