

Picolit 2011

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:

La stagione vegetativa del 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizioni climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino allo stesso modo sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche a un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta ed ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia si è svolta regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stato molto lunga perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati i vini si esprimono già in modo eccezionale: sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e 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, 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

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.

