Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Sara&Sara

Picolit

Colli Orientali del Friuli Picolit Docg

Proprietà	Famiglia Sara
Inizio attività	1953
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	25.000



PICOLIT

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17805

Annata 2023
Tipologia Vino dolce
Colore Bianco
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Picolit

Formato
Litraggio , 0,375 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Picolit 100%
Vinificazione Una parte delle uve viene raccolta prima della maturazione ideale e messa in fruttaio per l'appassimento (30/60 giorni circa). Questapratica assicura poi una acidità alta che garantisce al vino una longevità anche di 10/15 anni. L'altra parte delle uve viene lasciata sulla pianta insurmaturazione che con vendemmie scalari vengono raccolti solo gli acini botritizzati (nelle annate favorevoli). Pratica che consente di arricchire il patrimonio olfattivo e gustativo del vino.Nelle annate in cui le condizioni climatiche non permettono lo sviluppo della Botritys la raccolta delle uve da vendemmia tardiva avviene a inizio novembre al fi ne di ottenere freschezza e bevibilità. Dopo una pressatura soffi ce delle uve intere e una successiva separazione del deposito, il mosto inizia la fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali.
Suolo Marnoso-calcareo
Biologico Sì
Abbinamento Tipico vino da dessert che si accompagna bene a pasticceria secca. Se invecchiato risulta interessante anche abbinato a formaggi apasta dura e di lunga stagionatura.
Vista giallo dorato.
Olfatto eleganti e fi ni le sensazioni che dona al naso che ricordano la frutta candita, la frutta secca, il miele.
Gusto al palato si presenta dolce ed elegante, raffi nato ed armonico con sapori di frutta (albicocca, fi chi) e miele.
Affinamento 18 mesi in barriques di rovere. Il vino, con frequenti travasi viene portato a limpidezza per poi essere messo in bottiglia con unaleggera fi ltrazione, dove continua l'affi namento per altri 6 mesi prima della vendita.
Vendemmia Manuale in cassette
Tipologia lieviti Indigeni
Temperatura di servizio 8°-10°
Altre informazioni .

Altre informazioni In prenotazione