



# PICOLIT

**VITIGNO:** Picolit

**ZONA DI PRODUZIONE:** D.O.C. Friuli Colli Orientali

**FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE:** L'uva appassita viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto così ottenuto fermenta a temperatura controllata in piccole botti di rovere francese dove matura circa 18 mesi.

**COLORE:** Giallo oro intenso

**OLFATTO:** Caratterizzato da note intense di canditi, pasticceria, albicocche e fico, fuse con sentori di fiori d'arancio e miele d'acacia.

**GUSTO:** Vino di grande complessità, morbido, sapido, articolato, con grande equilibrio tra acidità e zuccheri.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Superbo come vino "da meditazione". Partner ideale di formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Perfetto anche con la pasticceria secca.



**GRAPE VARIETIES:** Picolit

**PRODUCTION ZONE:** D.O.C. Friuli Colli Orientali

**FERMENTATION AND VINIFICATION:** The part-dried grape was carefully destemmed. Next, the fruit was soft crushed. The must obtained was then allowed to settle. The now clarified must fermented at controlled temperatures in small casks of French oak, where it matured for about 18 months.

**COLOUR:** Intense golden yellow

**OLFACTION:** Intense notes of candied fruits, pastries, apricot and fig integrated to aromas of orange blossom, acacia honey and elegant spices.

**TASTE:** A wine with a great complexity; soft, savory, articulate, with balanced acidity and sweetness.

**SERVING TEMPERATURE:** 12-14° C

**FOOD PAIRINGS:** A fine partner for full-flavoured, tangy and marbled cheeses. Superb as a meditation wine, Picolit is a fine complement to pastries.