

PICOLIT RODARO 2012

DOCG FRIULI COLLI ORIENTALI – ETICHETTA LIMITED EDITION

Varietà	PICOLIT 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età de vitigno	Circa 23 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest,	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	4.500 viti per Ha
Resa per ettaro	40 q	Produzione per ceppo	1,5 Kg circa
Epoca vendemmia	Tardo Settembre/Ottobre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note	Da 1 Kg di uva si ottengono circa 0,25 L di vino. La produzione è disponibile solo in nelle migliori annate.	Tipo	Bianco Dolce da uve surmaturate naturalmente in fruttato
Numero bottiglie prodotte	1900 (0,375 l), 700 (0,50 l)	Vinificazione	Acciaio 24-36 mesi
Affinamento	Acciaio 24-36 mesi	Gradazione alcolica	11,5%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,10 gr/l – Estratto non riduttore: 36,40gr/l – Zuccheri residui 146 gr/l	Temperatura di servizio	11,5° C
Picco evolutivo	4-5 anni dalla vendemmia	Durata	10 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Il colore ambrato luminoso con riflessi giallo dorati prelude ad un effluvio di aromi maturi e passiti. Ciò che incontra il degustatore all'ingresso del calice è un'armonia dirompente di frutti canditi, dolci spezie e vibrazioni liquorose. In essa si alternano come solisti le ammalianti percezioni di pera e agrumi canditi, nocciola e chiodo di garofano, Cherry e Grand Marnier. Nel lento e generoso rilascio di sostanze odorose emergono anche emozionanti sentori di pinoli, cacao e marmellata di cachi che riconducono ad una serena quotidianità familiare. In bocca lo sviluppo ed il rilascio di percezioni è generoso e segue un percorso a spirale le cui ultime tracce sono pulite, asciutte, etere. La presenza nelle spire centrali di frutta appassita e morbidezza, che ricordano il fico secco e il dattero, lo rendono di corpo importante e permettono abbinamenti anche con cibi strutturati oltre che intensi e piccanti. Un Picolit innervato di energia vitale che trasporta sul piano sensoriale tutte le vive componenti di frutti maturi, semi e preziosi distillati!		
Abbinamenti	Vino da meditazione. Formaggio verde come lo Stilton. Foie Gras.		

