

# PICOLIT RODARO 2011

DOCG FRIULI COLLI ORIENTALI – ETICHETTA LIMITED EDITION

<b>Varietà</b>	PICOLIT 100% (Vitigno Autoctono)	<b>Nome del vigneto</b>	Romain (collina)
<b>Età de vitigno</b>	Circa 22 anni	<b>Altitudine</b>	MT. 130 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Est-Ovest,	<b>Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
<b>Forma allevamento</b>	Guyot	<b>Densità per ceppi</b>	4.500 viti per Ha
<b>Resa per ettaro</b>	40 q	<b>Produzione per ceppo</b>	1,5 Kg circa
<b>Epoca vendemmia</b>	Tardo Settembre/Ottobre	<b>Raccolta</b>	Manuale
<b>Provenienza uva</b>	100% Vitigni di proprietà	<b>Metodi di difesa</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
<b>Note</b>	Da 1 Kg di uva si ottengono circa 0,25 L di vino. La produzione è disponibile solo in nelle migliori annate.	<b>Tipo</b>	Bianco Dolce
<b>Numero bottiglie prodotte</b>	1956 (0,375 l), 749 (0,50 l)	<b>Vinificazione</b>	Acciaio 24-36 mesi
<b>Affinamento</b>	Acciaio 24-36 mesi	<b>Gradazione alcolica</b>	12%
<b>Dati tecnici</b>	Acidità Totale: 4,90 gr/l – Estratto non riduttore: 34 gr/l – Zuccheri residui 149 gr/l	<b>Temperatura di servizio</b>	11,5° C
<b>Picco evolutivo</b>	4-5 anni dalla vendemmia	<b>Durata</b>	10 anni dalla vendemmia
<b>Profilo sensoriale</b>	Oro antico intenso. Delicato. Elegantissimo. Frutta sciroppata con sentori lievi di muffa Dolce, grasso. Miele, uva passa, frutta sciroppata, marmellata. Molto persistente.		
<b>Abbinamenti</b>	Vino da meditazione. Formaggio verde come lo Stilton. Foie Gras.		

