



PICOLIT

D.O.C.G.

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

VITIGNO CERTAMENTE ANTICHISSIMO, GIACCHÉ QUALCHE AUTORE LO RITIENE ANCHE COLTIVATO AI TEMPI DEI ROMANI. DELIZIOSI I PALATI DI PAPI ED IMPERATORI IN MERCATI DI ALTO PRESTIGIO IN TUTTA EUROPA. CARATTERIZZATO DA PRODUZIONI LIMITATISSIME, CON IL RACCOLTO 2006 SI FREGIA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA. A VALERE PER IL SOLO TERRITORIO DEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, IN CUI CIRCA 60 ETTARI SONO ATTUALMENTE INTERESSATI ALLA COLTIVAZIONE SPECIALIZZATA DI TALE PREZIOSO AUTOCTONO, UN TEMPO A RISCHIO DI ESTINZIONE, MA FORTUNATAMENTE RECUPERATO AGLI ANTICHI SPLENDORI.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno: Picolit in purezza

Tipologia di vino: Bianco dolce

Nome vigneto: "Chiesetta", situato nel Comune di Cividale del Friuli

Natura del terreno: Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

Altitudine: 210 mt. slm

Anno impianto: 1977

Esposizione: Sud-ovest

Produzione di uva per ettaro: 30 q.li

Forma di allevamento: Cappuccina

Vendemmia: Molto tardiva con appassimento dell'uva sui graticci; manuale con cernita degli acini

Vinificazione: Le uve provenienti da zone a scarsissima resa e in coltura specializzata, vengono sottoposte a pressatura soffice ed il mosto così ottenuto viene chiarificato mediante decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (20-22°C) in recipienti di acciaio inox. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in botti di rovere, avendo particolare cura nella conservazione ed evoluzione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 6.0 gr./l.

Temperatura di servizio: 13° gradi

Periodo di conservazione: 4/5 anni

Note sensoriali: Vino di colore giallo oro acceso, talvolta quasi ambrato, dopo alcuni anni di invecchiamento. Il profumo è intenso, floreale, fruttato, incredibilmente complesso, che ricorda il favo d'api. Al palato si presenta dolce-non-dolce, vellutato, armonico, corposo e potente.

Abbinamenti gastronomici: Grande vino da meditazione, sorprendentemente buono su formaggi stagionati, piccanti e sul "formadi frant". Ottimo anche su piatti a base di foie gras e dolci della pasticceria secca.



PICOLIT D.O.C.G. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

IT IS SURELY A GRAPE VARIETY OF ANCIENT ORIGIN, SINCE SOME AUTHORS BELIEVE IT WAS ALSO CULTIVATED IN ROMAN TIMES. IT DELIGHTED THE PALATES OF POPES AND EMPERORS, IN HIGHLY PRESTIGIOUS MARKETS ALL OVER EUROPE. BEING CHARACTERISED BY EXTREMELY LIMITED PRODUCTION, SINCE THE 2006 HARVESTING IT HAS BEEN GRANTED THE CONTROLLED AND GUARANTEED DESIGNATION OF ORIGIN LABEL, VALID FOR THE ONLY TERRITORY OF COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, WHERE ABOUT 60 HECTARES ARE DEVOTED TO THE SPECIALISED CULTIVATION OF THIS PRECIOUS AUTOCHTHON VARIETY, WHICH WAS ONCE ON THE VERGE OF EXTINCTION BUT THAT HAS BEEN LUCKILY RESTORED TO ITS ORIGINAL SPLENDOURS.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Grape variety: Picolit in purity

Wine typology: Sweet white

Vineyard name: "Chiesetta", located in the municipality of Cividale del Friuli

Nature of soil: Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements

Altitude: 210 m a.s.l.

Year of planting: 1977

Exposure: South-west

Grape yield per hectare: 30 qt.

Growing technique: "Cappuccina"

Harvesting: Very late, with withering of the grapes on racks; manual with single grapes selection.

Vinification: The grapes, coming from extremely low-yield areas and in specialized cultivation, are subjected to soft pressing and the obtained must is clarified by decantation. The vinification continues with the alcoholic fermentation in temperature controlled (18°-20°C) stainless steel tanks. Once the fermentation is complete, the wine is refined in stainless steel vats for 3-4 months. Particular care is taken in the preservation and evolving of "noble" dregs, by means of frequent stirring.

INFORMATION ORGANOLEPTIC

Alcohol content: 14% vol.

Total acidity: 6.0 g/l

Serving temperature: 13°C degrees

Preservation time: 4/5 years

Sensory properties: Bright golden yellow colour, sometimes almost amber-coloured, after a few years of ageing. Its aroma is intense, floral, fruity, incredibly complex, reminiscent of a bee's honeycomb. On the palate it is "sweet-unsweet", velvety, harmonious, full-bodied and strong.

Gastronomic combinations: Great wine for meditating, surprisingly good with mature, hot cheeses and "formadi frant". Excellent with foie-gras and dry sweets.

EINE SICHERLICH SEHR ALTE REBSORTE VON DER EINIGE AUTOREN ANNEHMEN, DASS SIE BEREITS ZUR ZEIT DER RÖMER ANGEBAUT WURDE. SIE ENTZÜCKTE DIE GAUMEN VON PÄPSTEN UND KAISERN AUF HOCH RENOMMIERTEN MÄRKTEN IN GANZ EUROPA. DIE SEHR BESCHRÄNKTE PRODUKTION, DIE IHN CHARAKTERISIERTE, SCHMÜCKT DIE LESE AUS DEM JAHR 2006 MIT DEM NAMEN „DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA“, AUSZEICHNUNG, DIE NUR FÜR DAS GEBIET DER COLLI ORIENTALI DEL FRIULI GILT, WO HEUTE CA. AUF 60 HEKTAREN, DIESE HOCHWERTIGE KULTUR DES KOSTBAREN AUTOCHTHONEN BETRIEBEN WIRD, DER EINST VOM AUSSTERBEN BEDROHT WAR DOCH GLÜCKLICHERWEISE HEUTE SEINE ALTE GLANZZEIT ZURÜCKGEWONNEN HAT.

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte: Picolit reinsortig

Weintypologie: Süßer Weißwein

Name des Weinberges: "Chiesetta", liegt in der Kommune Cividale del Friuli

Bodenbeschaffenheit: Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen

Höhe: 210 m ü. M.

Anbaujahr: 1977

Exposition: Süd-westlich

Hektarertrag: 30 hl/ha

Erziehungsform: Bogenstamm

Weinlese: Spätlese, von Hand gepflückt mit Sortierung der Beeren und anschließend auf Holzlaternen getrocknetes Lesegut

Vinifikation: Die Trauben, die aus einem ertragsarmen Spezialanbaugebiet kommen, werden leicht gepresst und der daraus entstandene Most wird dekantiert und geklärt. Die Vinifikation wird durch die alkoholische Gärung fortgesetzt, dabei wird die Temperatur in Inox-Tanks ständig unter Kontrolle gehalten (20-22°C). Nach der Gärung wird der Wein während 3-4 Monaten in Eichefässern verfeinert, wobei besonders auf die Konservierung und Evolution des „Schönungstrub“ geachtet wird. Der Most wird mehrmals in Bodennähe abgelassen und nach oben in den Behälter gepumpt.

INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

Alkoholgehalt: 14 %V

Säuregehalt: 6.0 g/l

Serviertemperatur: 13 Grad

Konservierung: 4/5 Jahre

Wahrnehmungsnoten: Intensiv goldgelber, nach einigen Jahren Lagerung fast bersteinfarbener Weißwein. Sehr intensives, blumiges, fruchtiges, sehr komplexes Bouquet, das an eine Bienenwabe erinnert. Am Gaumen präsentiert sich der Wein süß, samtig, harmonisch, voll und kräftig.

Speisempfehlung: Aufgrund seiner Eigenschaften eignet sich der Picolit als „Meditationswein“, erstaunlich gut zu gereiftem oder rezentem Käse und zum „formadi frant“. Hervorragend auch zu Foie Gras Gerichten und Trockengebäck.

