VINOS ENTEROS

Info. del Productor

# Sol 2003

## Productor: Ronchi di Cialla

100% Picolit · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

### Delle Venezie IGT

**Tipo de Vino:** Vino Blanco

**Region:** Friuli, Italia

**Classy o Funky:** Funk Medio

**Grado Alcoholico:** 14.0 %

**Edad de vides:** 20+ años

**Produccion anual:** 650 (Botellas).

**Suelo:** Marga Eoceno




**VITICULTURA:**
Las vides picolit se cultivan en un lugar especial que se llama Picolit. Es una de las mejores posiciones históricas para Picolit en Friuli. Los viñedos están orientados al sur y rodeados de castaños. El mar Adriático es visible desde los viñedos. Hay una cosecha media tardía, alrededor del 20 de octubre.

**VINIFICACIÓN:**
Después de presionar las uvas, se permite el jugo solo un contacto muy corto con la piel (4-5 horas en la prensa). El mosto se traslada a barrique, y la fermentación alcohólica se realiza en barrique. La familia Rapuzzi sigue intencionalmente un enfoque muy tradicional y sencillo para hacer sol. El vino es envejecido en botella durante al menos 8 años antes de su lanzamiento. Posteriormente, se recomienda embotellar durante 10-15 años después del lanzamiento.

**NOTAS DE CATA:**

Aromas ricos y elegantes; las notas florales se mezclan con toques de castaña y miel de acacia y una marcada mineralidad. Impacto suave y de cuerpo completo que hace eco perfectamente de los aromas en el paladar; el final es sorprendentemente fresco y elegante gracias a las fuertes notas minerales y balsámicas.

**MARIDAJE:**

Solo, es un gran vino para la "meditación", pero también marida muy bien con tagliolini con huevas, mariscos y quesos, incluso los más sabrosos.