VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Picolit 2008

Productor: Ronchi di Cialla

Delle Venezie IGT

100% Picolit di Cialla · Viticultura orgánica certificada

Tipo de Vino: Vino del Postre

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 25 + años

Producción anual: 1901 (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:
Mitad procedente de vendimia tardía a finales de octubre con un desarrollo más o menos consistente de podredumbre noble y mitad procedente de secado en bodega de fruta. Fermentación espontánea del mosto en barricas de roble francés y posterior crianza en las mismas durante al menos 20 meses. Otros 24 meses de envejecimiento en botella

NOTAS DE CATA:

Amarillo dorado, limpio y brillante. En Nariz, bouquet pleno y excepcionalmente elegante: estimulantes notas de flores de acacia y piel de naranja confitada; notable mineralidad y picante de fondo. Dulce pero equilibrado, firme y aristocrático; tiene una columna vertebral decisiva y refleja el cuadro olfativo con gran elegancia.

MARIDAJE:

fois gras, queso picante, pastelería seca