VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Picolit 15 500ml

Productor: Ronchi di Cialla

Friuli Colli Orientali DOC

100% Picolit · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino del Postre

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.5 %

Edad de vides: 25+ años

Producción anual: 1500 (Botellas).

Suelo: Marga Eoceno



VITICULTURA:
Se cultivan las vides en un lugar especial que se llama Picolit. Es una de las mejores y más históricas posiciones para Picolit en Friuli. Los viñedos están orientados al sur y rodeados de castaños. El mar Adriático es visible desde los viñedos. La mitad de las uvas se recolectan en una época tradicional y posteriormente se secan durante 1 o 2 meses. La otra mitad de la uva permanece en la vid para una vendimia tardía, el mayor tiempo posible (finales de octubre-mediados de noviembre según las condiciones climáticas).

VINIFICACIÓN:
Las 2 mitades de uvas, secas y de cosecha tardía, se vinifican por separado. Las uvas de cosecha tardía completan una fermentación completa, produciendo un vino casi seco. La otra mitad de las uvas passito producen un vino extremadamente concentrado y dulce. Las 2 partes se mezclan para producir un vino que es a la vez dulce y fresco. Los vinos son envejecidos en barrica. Desde el siglo XVII, se ha producido Picolit de esta manera.

NOTAS DE CATA:

Un vino dulce pero muy equilibrado. Aromas de flores de acacia y cáscara de naranja confitada con notas de miel y frutos secos, y considerable mineralidad y notas especiadas.

MARIDAJE:

Combina bien con foie gras, quesos picantes, pastelería seca y chocolate negro.