

PETRUCCO

## Picolit

Il Picolit è un antichissimo vitigno autoctono friulano, già coltivato in epoca romana, che dà vita a un vino dolce di particolare rarità e pregio. La produzione è limitatissima in quanto gli acini vanno incontro a un parziale aborto floreale, lasciando il grappolo spargolo, con acini più piccoli e più dolci



PICOLIT  
2015

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s.  
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432674387 Fax +39 0432673956  
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

DOCG | Friuli Colli Orientali

### VITIGNO:

Picolit

### LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

### GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:** Guyot modificato con 12 gemme

**RESA ETTARO:** 6 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

### VINIFICAZIONE:

appassimento su graticci per 40 giorni, pressatura, fermentazione e affinamento in botticella di rovere per 12 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 12,75% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,75 gr./lt.

**ZUCCHERI:** 140,00 gr./lt.

**pH:** 3,78

**MALOLATTICA:** non fatta

### TOTALE PRODUZIONE:

500 bottiglie da lt. 0,5

**TIPO DI VINO:** bianco dolce

**COLORE:** giallo dorato

### PROFUMO:

intenso e delicato di fiori di campo, di fichi secchi, di albicocca matura

### SAPORE:

dolce ma non eccessivo, sentori di frutta matura (albicocca, pera), di datteri, fichi secchi

### ABBINAMENTI:

vino da meditazione, da formaggi erborinati, da piatti a base di fegato d'oca