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
2016

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 ALCOOLICO: 12,40% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 gr./lt.

ZUCCHERI: 135,00 gr./lt.

pH: 3,75

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

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