

DOLC

ZONA DI PRODUZIONE:
Friuli Collio Orientale.

VARIETÀ UVE:
Picolit in purezza.

NATURA DEL SUOLO:
Marne e arenarie a tessuto argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot.

PRODUZIONE:
50 QLI/HA.

GRADO ALCOLICO:
12,50 % Vol.

RACCOLTA:
totalmente a mano, in cassetta
e conseguente appassimento
in fruttajo.

VINIFICAZIONE:
pressatura soffice delle bucce dopo
l'appassimento. Fermentazione spontanea,
con lieviti indigeni in vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE:
al naso si possono apprezzare profumi di
frutta secca e candita, vaniglia, fiori di campo
e miele. In bocca è chiaramente grasso, dolce,
liquoroso, con una interessante acidità che
lascia un'ottima pulizia finale del palato.

ABBINAMENTO:
eccezionale come vino da meditazione
oppure in abbinamento a zucca, magari
degli gnocchi, e tartufi in genere.
Da provare anche con formaggi come il
gorgonzola, stilton o roquefort.
Da provare con il foie gras, cioccolato
fondente frutta secca e caramellata.

