



PICOLIT



Nombre del productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo de vino: Postre

Factor Funk: Medio

Producción anual (botellas): 1,000-2,000

Variedades: 100% Picolit di Cialla.

Viticultura: Las vides picolit se cultivan 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. Son las mismas cepas utilizadas para Sol, pero con una selección diferente. Vides de 40 o más años. La mitad de las uvas se recolectan en una época tradicional y posteriormente se secan durante uno o dos 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).

Altitud: 250-300 metros.

Tipo de Suelo: Marga eoceno.

Vinificación: Las dos 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 dos partes se mezclan para producir un vino que es a la vez dulce y fresco. Los vinos son envejecidos en barrica. Esta es una forma muy tradicional de hacer picolit. Desde el siglo XVII, la gente ha producido picolit de esta manera. El picolit dulce se envejece durante tres años antes de su lanzamiento, con una maduración de 12 meses en barricas de roble, seguido de un envejecimiento de 24 meses en botellas.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx