



Sol

Productor: Ronchi di Cialla

100% Picolit • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Delle Venezie IGT

Tipo de vino: Vino Blanco
Región: Friuli, Italia
Classy o Funky: Funk Medio
Grado alcohólico: 14%

Edad de las vides: 20+ años
Producción anual: 600-700 (botellas)
Altitud: 300 metros
Suelo: Marga Eoceno

VITICULTURA:

Las vides picolit se cultivan en un lugar especial que se llama Picolit. Es una de las mejores posiciones históricas para Picolit en Friuli. Los viñedos están orientados al sur y rodeados de castaños. El mar Adriático es visible desde los viñedos. Hay una cosecha media tardía, alrededor del 20 de octubre.

VINIFICACIÓN:

Después de presionar las uvas, se permite el jugo solo un contacto muy corto con la piel (4-5 horas en la prensa). El mosto se traslada a barrique, y la fermentación alcohólica se realiza en barrique. La familia Rapuzzi sigue intencionalmente un enfoque muy tradicional y sencillo para hacer sol. El vino es envejecido en botella durante al menos 8 años antes de su lanzamiento. Posteriormente, se recomienda embotellar durante 10-15 años después del lanzamiento. Este vino está elaborado solo en las mejores añadas.



NOTAS DE CATA:

Aromas ricos y elegantes; las notas florales se mezclan con toques de castaña y miel de acacia y una marcada mineralidad. Impacto suave y de cuerpo completo que hace eco perfectamente de los aromas en el paladar; el final es sorprendentemente fresco y elegante gracias a las fuertes notas minerales y balsámicas.

MARIDAJE:

Solo, es un gran vino para la "meditación", pero también marida muy bien con tagliolini con huevas, mariscos y quesos, incluso los más sabrosos.