



Picolit

Productor: Ronchi di Cialla

100% Picolit • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Friuli Colli Orientali DOC

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

Edad de las vides: 25+ años
Producción anual: 1,000–2,000 (botellas)
Altitud: 250–300 metros
Suelo: Marga Eoceno

VITICULTURA:

Se cultivan las vides en un lugar especial que se llama Picolit. Los viñedos están orientados al sur y rodeados de castaños. El mar Adriático es visible desde los viñedos. La mitad de las uvas se recolectan en una época tradicional y posteriormente se secan durante 1 o 2 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).

VINIFICACIÓN:

Las 2 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 2 partes se mezclan para producir un vino que es a la vez dulce y fresco. Los vinos son envejecidos en barrica. El Picolit dulce se envejece durante 3 años antes de su lanzamiento, con una maduración de 12 meses en barricas de roble, seguido de un envejecimiento de 24 meses en botellas.



NOTAS DE CATA:

Un vino dulce pero muy equilibrado. Aromas de flores de acacia y cáscara de naranja confitada con notas de miel y frutos secos, y considerable mineralidad y notas especiadas.

MARIDAJE:

Combina bien con foie gras, quesos picantes, pastelería seca y chocolate negro.