

LE SELEZIONI



PICOLIT

FILARI D'ORO

DOCG FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 375

Zona Doc: DOCG Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 10/12 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Est Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 200 a 300 mt s.l.m.

Uve: Picolit

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: surmaturazione in
pianta e vendemmia manuale con
più passaggi da metà ottobre a
prima decade di novembre

Vinificazione: l'uva dopo la diraspatura
viene sofficemente pressata e
avviata a fermentazione molto lenta

Affinamento: in vasche di acciaio
termo condizionate. Successivamente
all'imbottigliamento, affinamento
di un anno in bottiglia.

Colore: giallo oro antico

Aroma: ricco e complesso di frutta,
albicocca, ananas, scorza di
mandarino

Gusto: albicocca, pera matura, miele
d'acacia, carruba

Longevità: 10/15 anni e oltre

Abbinamenti gastronomici: biscotti
secchi, formaggi erborinati,
gorgonzola, patè d'oca

Temperatura di servizio: 10/12° C