Picolit

2017

Un vino unico, il più nobile
del Friuli Venezia Giulia.

Picolit D.O.C.G. Colli
Orientali del Friuli 2017
15 % vol.

È il vino più nobile del Friuli. Le sue origini sono ancora avvolte nel mistero, ed è solo dal 1750, che grazie agli scritti del conte Fabio Asquini, possiamo avere una documentazione precisa del "nettare prodotto dagli sparuti acini del grappolo". La particolarità di questo curioso e delicato vitigno è infatti la parziale fecondazione del fiore, il che determina la crescita di pochissimi e concentratissimi acini per ogni grappolo. Vino complesso, dal colore oro antico, armonizza sensazioni dolci e acidule, sprigionando un avvolgente profumo di frutta candita, vaniglia e fiori di campo. Storicamente vino della grande nobiltà europea, è considerato "vino da meditazione" di gran prestigio.

Allevate in prevalenza alla Cappuccina, le viti del nostro Picolit beneficiano di terreni composti da marne e arenarie di origine eocenica. La vendemmia 2017 si è svolta a partire dai primi giorni di ottobre, protraendosi fino a fine novembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano secondo maturazione, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo è stata quindi pressata in modo soffice, ed il mosto così ottenuto è stato chiarificato tramite decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in piccole botti di rovere francese. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne sapidità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, il vino riposa quindi in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:
Oro antico intenso.

Naso:
Unico ed elegante nella sua raffinata complessità aromatica. Intensi profumi floreali di mimosa, acacia, rosa canina e zafferano si mescolano ad effluvi di, zenzero candito, albicocche disidratate e scorze di agrumi canditi con tenui richiami di dattero e fico caramellato. Una piacevole speziatura dolce di noce moscata accompagna le delicate note tostate e di frutta seccca.

Palato:
Voluttuoso, in perfetto equilibrio tra volume, dolcezza ed acidità. Aromi di confettura di albicocca, frutto della passione e fiori di sambuco, si fondono a dolci note di miele d'acacia, cannella, amaretto, pasta di mandorle, ed a sensazioni di fichi e noci. Finale dalla grande persistenza, ricco di frutta tropicale matura e spezie dolci.

Abbinamenti:
Superbo come vino "da meditazione". Partner ideale di formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Perfetto anche con la pasticceria secca. Eccellente con il foie gras.

Picolit 2017

Picolit is Friuli's noblest wine, but its origins are still a matter for debate. It is only since 1750, thanks to the writings of Count Fabio Asquini, that we have any accurate documentation of this "nectar produced by the meagre berries of the bunch". The peculiarity of this odd, delicate vine is the partial fertilisation of its flowers. This means that only a few, very concentrated berries ripen in each bunch. A complex wine the colour of old gold, Picolit marries sweet and acidulous sensations, releasing a pervasive aroma of candid peel, vanilla and spring flowers. In the past, Picolit was the wine of Europe's nobility. Today, it is admired as a prestigious meditation wine. Mainly trained in the Cappuccina system, the vines of our Picolit benefit from marl and sandstone soils of Eocene origin. The 2017 harvest took place from early October to the end of November. The healthy and perfectly ripe grapes are harvested by hand according to ripeness, in small crates, to preserve the integrity of the berry. Carefully destemmed and left to macerate for a short period, the fruit is then soft crushed and the must obtained is allowed to settle. The must ferments at controlled temperature in small casks of French oak. After fermentation, the wine settles on the lees to enhance savouriness, creaminess and aging potential. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:
concentrated old gold

Nose:
Unique and stylish with complex aromas. Vibrant floral notes of mimosa, acacia, wild rose and saffron blend with dates, caramelised figs, candied ginger, dried apricots and candied citrus peel. A lovely hint of sweet spice – nutmeg – appears alongside subtle toasty sensations and dried fruit.

Palate:
Luscious, with perfectly balanced texture, sweetness and acidity. Fragrant apricot jam, figs and walnuts, passion fruit and elderflowers, blending with sweet hints of acacia honey, cinnamon, amaretto, almond paste, and creme brulée. A long, lingering finish bursting with ripe tropical fruit and sweet spices.

Food pairings:
A wonderful 'meditation wine' and ideal partner for flavoursome strong or blue cheeses. Also perfectly matched with tea biscuits and excellent with foie gras.