



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## PICOLIT

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO AUTOCTONO PICOLIT.

**CLASSIFICAZIONE:** PICOLIT DOCG COLLI ORIENTALI DEL FRIULI.

**PROVENIENZA:** VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI ATTIMIS.

**UVE:** 100% PICOLIT.

**TERRENO E VIGNETO:** TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. IL VIGNETO PRESENTA 4.600 CEPPI PER ETTARO E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

**VINIFICAZIONE:** LA VENDEMMIA AVVIENE A FINE OTTOBRE MA QUESTI POCCHI ACINI DIVENTANO MOSTO SOLO DOPO UNA SAPIENTE E ATTENTA PASSITURA DELLA DURATA DI CIRCA 6 SETTIMANE. IL MOSTO VIENE FATTO FERMENTARE PARTE IN BARRIQUE NUOVE DI ALLIER E PARTE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA.

SUCCESSIVAMENTE, A PRIMAVERA INOLTATA, LA CUVÉE VIENE ASSEMBLATA E DOPO UNA LUNGA MATURAZIONE IN BARRIQUE, IL VINO VIENE IMBOTTIGLIATO. L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PERMETTE DI PRESENTARE UN PICOLIT MATURO E IN GRADO DI SUSCITARE FORTI EMOZIONI.

**COLORE:** GIALLO DORATO.

**PROFUMO:** EVOLUTO E MOLTO ELEGANTE, CON NOTE DI MIELE DI ACACIA E FRUTTA PASSITA.

**SAPORE:** DELICATO, PIENO E GIUSTAMENTE DOLCE.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% VOL.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 12-13°C.

**ABBINAMENTI:** È CONSIDERATO UN AUTENTICO VINO DA MEDITAZIONE. PERFETTO ANCHE PER ACCOMPAGNARE BISCOTTERIA SECCA.

