

PICOLIT 2016



Nobile, antico vitigno friulano, definito “vino da meditazione” da Veronelli che ne ha legato indissolubilmente la riscoperta a tre generazioni dei Perusini che per primi l’hanno selezionato e coltivato sui Colli Orientali e poi fatto conoscere fuori dal Friuli. Vino che può essere bevuto da solo, a fine pasto oppure, come i Sauternes, con patè o formaggi forti. Appassito sui graticci e ottenuto con vendemmie tardive il Picolit Perusini – invecchiato in barriques di rovere – ha il caratteristico elegante aroma di fiori di acacia e di miele.

Vigneto:

Denominazione:	DOCG FCO
Sito	Monte S.Biagio (colle di Gramogliano)
Terreno:	marna eocenica
Esposizione:	sommità della collina
Uve:	100% Picolit
Viti ettaro :	circa 4000
Forma allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	ql. 20 ca.

Cantina:

Dopo essere stato raccolto con molta attenzione a non schiacciare gli acini, il Picolit giace per due mesi circa in cassette di appassimento a temperatura ambiente. In questa fase il Picolit sviluppa la *Botrytis Cinerea*, che dona al frutto i profumi e gli aromi più fini. Una volta pigiato il vino è vinificato in acciaio dove svolge una lenta fermentazione che può durare anche tre mesi; dopodichè viene affinato in botti (Demi-barrique) di rovere per circa un anno.

Dati analitici:

Titolo alcolometrico:	13,17%
Zuccheri riduttori:	137 g/l
Acidità totale:	5,2 g/l
Estratto secco :	32,4 g/l
Anidride solforosa tot.:	101 mg/l