



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PICOLIT

TRAUBENSORTE

Picolit

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Die sehr geringe Zahl von verrieselten Trauben pro Rebstock haben einen extrem niedrigen Traubenertrag pro Hektar zur Folge (ungefähr 15 q/ha)

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

RESTZUCKER

180 gr/L

SERVIERTEMPERATUR

Gekühlt, aber nicht kalt servierten

FLASCHEN-GRÖSSE

50 cl

VERTRIEB

Mindestens zwei Jahre nach der Lese

WEINBEREITUNG

Dieser "Alleinherrscher" unter den Weinen bedarf keiner modernen Weinbereitungstechnik. Nach der verspäteten Lese und der anschließenden Lagerung der Trauben in Holzkisten erfolgt für einen Zeitraum von zirka 60 Tagen die natürliche Dürre, bei der sich die durch den Grauschimmelpilz *Botrytis cinerea* hervorgerufene Edelfäule einstellt und die Beeren einen optimalen Konzentrationsgrad des natürlichen Fruchtzuckergehalts erreichen. Die ganzen Trauben werden dann, nachdem sie vorher von Hand entrappt worden sind, sanft gekeltert. Der so gewonnene Most zieht in 225 Liter Barriques um, wird dort langsam vergoren und für zirka zwei Jahre lang gelagert. Erst nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Goldgelb, das nach einigen Jahren Reife fast Bernsteinfarben wirkt Leuchtkraft und Transparenz spiegeln seine Kostbarkeit wider. Der Duft präsentiert ein reichhaltiges, delikates Bukett von außerordentlicher Eleganz. Es erinnert an prall gefüllte Honigwaben, in denen das ganze Spektrum an Wiesenblumen enthalten ist, an reife Früchte, Feigen, Aprikosen- und Pfirsichkonfitüre. Er ist von süßem, aber nicht klebrigem, aristokratischem, warmem, samtigem und raffiniertem Geschmack. Er beeindruckt durch seinen Reichtum an duftenden Noten und geschmacklichen Wahrnehmungen, sowie durch seine verführerische Beständigkeit. In jeder Hinsicht ein überzeugender Wein, sanft und delikat, sehr weiblich und von raffinierter Schönheit, die erst allmählich erkundet werden will.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Wein, der par excellence zur Meditation anregt. Eine gastronomische Annäherung ist wahrhaft schwierig. Er passt hervorragend zu trockenem Feingebäck oder zu Gänseleberpastete; aber: "Der Picolit bleibt Picolit und sonst gar nichts". Er wird vorzugsweise getrennt vom Essen und mit einer fast religiösen Andacht getrunken, die einem vertrauten Gespräch zwischen dem Wein auf der einen Seite und seinem Anblick, dem Duft und Geschmack auf der anderen Seite gleichkommt.