



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PICOLIT

UVE

Picolit

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

La scarsa produzione di uva per ceppo e la naturale composizione spargola del grappolo fanno sì che la resa di uva per ettaro sia estremamente bassa (attorno ai 15 q/ettaro)

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

ZUCCHERI RESIDUI

180 gr/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito fresco, ma non freddo

FORMATI BOTTIGLIA

500 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno due anni dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Questo "monarca assoluto" del vino non necessita di tecniche moderne di vinificazione: alla vendemmia tardiva in cassette è seguito un appassimento naturale con bottrizzazione di circa 60 gg fino a raggiungere le ottimali concentrazioni zuccherine naturali. L'uva intera, precedentemente sgranellata a mano, viene sofficemente pressata e il mosto così ottenuto viene posto a fermentare lentamente e maturare per circa due anni. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Giallo oro acceso quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Luminoso e trasparente lascia intravedere un messaggio di preziosità. Il profumo presenta un ampio e delicato bouquet di eccezionale eleganza che ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi, la frutta matura, la confettura di pesca e di albicocca, i fichi. Al gusto è dolce ma non stucchevole, aristocratico, caldo e vellutato, raffinato. Colpisce per l'ampiezza delle sensazioni gusto-olfattive e per la sua persuadente persistenza. È un vino gentile e delicato, molto femminile, la cui raffinata bellezza deve essere scoperta lentamente.

ABBINAMENTI

Vino da meditazione per eccellenza, è di difficile accostamento gastronomico. Si sposa bene con piccola pasticceria secca o con foie gras; ma... "il Picolit è Picolit e basta". Va bevuto a sé, senza altra compagnia che non sia quella di una attenzione quasi religiosa, in un confidenziale colloquio tra il vino da una parte, la vista l'olfatto e il palato dall'altra.