

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

PICOLIT



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", caratteristica delle colline del Friuli Orientale.

VARIETÀ DELLE UVE

Picolit.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano. 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.

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 soffocemente pressata e il mosto così ottenuto viene posto a fermentare lentamente e maturare in barrique da 225 litri dove rimarrà per circa due anni. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno due anni dalla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,6 gr/L, alcol svolto 13,50% vol., zuccheri residui 180 gr/L.

COLORE

Giallo oro acceso quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Luminoso e trasparente lascia intravedere un messaggio di preziosità.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito fresco, ma non freddo.

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.