

La perla enologica del Friuli

Scritto da Vanni Berna
Martedì 29 Giugno 2010 10:06



Considerato una vera e propria gemma dell'enologia italiana, il Picolit è anche conosciuto come il vino dei re. Infatti è stato servito e degustato presso le corti più importanti d'Europa, da quella Asburgica a quella Francese e Russa; nonché sulle mense dei Papi.

Pregiato e raro, il Picolit nasce dall'omonimo vitigno sui colli orientali del Friuli. Il suo nome sembra derivi dalla piccolezza della quantità degli acini e dei grappoli che produce la sua vite.

Vendemmia:

La raccolta è manuale e differenziata secondo maturazione con passaggi bisettimanali avviene per tutto il mese di ottobre.

Vinificazione:

Il 20% delle uve raccolte vengono vinificate nel modo classico, pressatura soffice, decantazione e fermentazione controllata. Il rimanente 80% delle uve viene posta ad appassire per oltre un mese, arrivando a perdere circa il 40% del peso.

Quando le uve raggiungono i valori analitici ed organolettici ottimali, vengono diraspate e pressate per mezzo di piccoli torchi verticali, il mosto ottenuto molto concentrato, viene fatto fermentare in piccole botte di rovere, nelle quali rimane fino all'estate. Quindi viene fatto l'assemblaggio dei due vini i quali maturano per altri 4 mesi in botte d'acciaio.

Affinamento: 4 – 6 mesi in bottiglia .

Terreno collinare costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

Sistema di allevamento: Cappuccina

Vino degustato: Picolit 2007 Az. Arzenton Maurizio

Tipologia: Bianco D.O.C.G.

Uve: Picolit 100%,

Gradazione: 14%

La perla enologica del Friuli

Scritto da Vanni Berna
Martedì 29 Giugno 2010 10:06

Bottiglie prodotte: 432 da 0,500 lt.

Resa per ettaro: 20 HL / ha

Altitudine: 80/100 metri s.l.m.

Esame Visivo: Giallo oro.

Esame olfattivo: La successione dei profumi è impressionante con deliziose folate di frutta candita, miele di acacia, mela cotta, albicocca matura, torrone.

Esame gustativo: Raffinatissimo al gusto, con dolcezza garbata e persistenza infinita.

Abbinamento: I classici lo abbinano al fegato grasso d'oca e ai formaggio verdi. Un abbinamento curioso è con ostriche crude, tartufi di mare, caviale e scampi crudi.

Da un consiglio, per le sue caratteristiche è un vino da "meditazione", quindi da degustare da solo, nei momenti importanti.

Stato evolutivo: Pronto-Maturo

Temperatura di servizio: 12 ° C

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: € 24,50 - € 31,00.

Dove acquistarlo nel web al miglior prezzo:

[online vini](#) Le Cantine Dei Dogi.

Punteggio: 90/100.

La perla enologica del Friuli

Scritto da Vanni Berna
Martedì 29 Giugno 2010 10:06

Conclusione: Elegantissimo nel suo vestito d'orato. E' una sinfonia di profumi, una magia al palato.