ACQUISTATO IL .....

Picolit Friuli Colli Orientali DOCG 2016 2016



La Vigna

Terreno	Ponca (marna eocenica)
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Friuli
Uve	Picolit 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	La fermentazione del mosto avviene per 20 giorni in tonneaux. Fermentazione malolattica. In seguito il vino affina 48 mesi in tonneaux e successivamente riposa in bottiglia per 16 mesi.
Sensazioni	Giallo dorato con riflessi ambrati. Al naso è straordinariamente floreale, con note d'acacia e fiori d'arancio, lime, fico, miele d'acacia e crema pasticcera, leggermente speziato con note di caffè e buccia d'arancia. Al palato è intenso, dolce, caldo ed elegante, lungo e complesso.

Vitigno raro da un territorio straordinario

Friuli Colli Orientali DOCG Picolit di Tenuta di Angoris: un diamante del Friuli Venezia Giulia. Nasce tra le dolci colline dei Colli Orientali, il Picolit è una testimonianza del legame profondo tra un vitigno unico e il suo territorio d'origine. La zona ricca di "ponca", un terreno composto da marne e arenarie di origine eocenica, conferisce ricchezza ai vini prodotti. Questa terra povera in sostanza organica, ma ricca di minerali, costringe la vite a lavorare duramente, concentrando gli aromi e creando vini di grande complessità ed eleganza. Il clima, invece, è temperato con forti escursioni termiche tra giorno e notte, un fattore chiave per lo sviluppo di aromi intensi nei grappoli. Classificato come DOCG Friuli Colli Orientali, questa denominazione garantisce i più alti standard qualitativi. Il Picolit è un vitigno autoctono raro e delicato, noto per il suo problema di impollinazione che limita fortemente la produzione di uva. I pochi grappoli che raggiungono la maturazione presentano un'alta concentrazione zuccherina, ideale per la produzione di passiti di rara intensità aromatica e dolcezza. Questo "difetto" è in realtà la chiave del suo successo: meno uva, ma di una qualità eccezionale. Dopo la raccolta manuale, il mosto fermenta per 20 giorni in tonneaux, dove svolge anche la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino riposa per 48 mesi in tonneaux di rovere, acquisendo complessità e armonia. Un ulteriore affinamento di 16 mesi in bottiglia completa il processo, rendendo questo Picolit un vino maturo e pienamente godibile. Nel calice si presenta di un colore giallo dorato dai riflessi ambrati. Al naso è un trionfo di profumi: fiori d'acacia e arancio, lime, fico, miele d'acacia e crema pasticcera, il tutto impreziosito da sottili note speziate di caffè e buccia d'arancia. In bocca sorprende con una dolcezza elegante, una struttura calda e vellutata e una straordinaria lunghezza che invita a un secondo sorso. Grazie alla sua struttura e al lungo affinamento, il Picolit è un vino che può essere apprezzato immediatamente, ma che promette di evolversi splendidamente anche per oltre 15 anni. Perfetto per accompagnare formaggi stagionati ed erborinati, foie gras, cantucci e pasticceria secca. E' vino da meditazione per eccellenza, da gustare piano piano per apprezzarne ogni sfumatura.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017 infatti possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821