ACQUISTATO IL .....

Picolit DOCG 2018 2018

Il più prezioso tra i vini friulani



Tra i friulani, il Picolit DOCG è considerato il più prezioso. Figlio di una antica varietà autoctona, da sempre viene lasciato appassire per dar vita a vini dolci dal profilo aromatico sorprendente. Vino da meditazione e da dessert, c'è chi lo propone anche in una veste insolita, come raffinato aperitivo, abbinato a ostriche e tartufi di mare, ma anche formaggi saporiti ed erborinati e perfino con il fois gras. La versione proposta qui da Dario Coos si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli che, con il tempo, tende al dorato. Al naso è fresco, intenso ed avvolgente. Prevalgono le note di fiori di campo, di pesca, di acacia e di miele. In bocca è elegante, raffinato e setoso. Perfetta combinazione di morbidezza, acidità e mineralità.

La filosofia di Dario Coos, bravo vignaiolo friulano, si sintetizza bene con una frase: "produrre vini importanti da varietà storiche locali con metodi di produzione e vinificazione che si basano sulla tradizione ma che talvolta da questa esulano per ottenere qualcosa di unico". Tradizione, quindi, ma anche tanta innovazione e voglia di sperimentare. Il mondo del vino, del resto, è proprio bello per questo. In vigna, 14 ettari in tutto, anche se viene adottata una viticoltura convenzionale, l'attenzione nei confronti dell'ambiente e del territorio è profonda. In cantina, invece, si trovano impianti moderni e nuove tecnologie per vinificare con delicatezza i mosti più fini e profumati. Il frutto di tanto impegno sono circa 70mila bottiglie all'anno. Chicche per veri appassionati.

La Vigna

Terreno	Marna eocenica
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	PICOLIT 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Appassimento delle uve e successiva spremitura soffice. Fermentazione in barriques nuove.
Sensazioni	Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli che, con il tempo, diventa dorato. Al naso è fresco, intenso ed avvolgente. Prevalgono le note di fiori di campo, pesca, acacia e miele. In bocca è elegante, raffinato e setoso; perfetta combinazione di morbidezza, acidità e mineralità.

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