HUMAR
Family Winemakers

Picolit

- DOC COLLIO

Area di produzione: Friuli Venezia Giulia – Collio - San Floriano
Composizione del suolo: Marna
Produzione: 2000 Kg/Ha
Densità impianto: 4800 piante /ettaro Guyot

ALCOOL (%vol)	
ZUCCHERI	
ACIDITÀ	

VINIFICAZIONE

La raccolta si effettua manualmente in piccole cassette, l'appassimento è naturale e si completa in un periodo di due-quattro mesi. Dopo la diraspatura la fermentazione avviene nei barrique. L'affinamento dura due anni: un anno in vasca di acciaio inox, in seguito un anno in bottiglia.

VITIGNO

Per il Friuli il Picolit è una gemma viticola ed enologica.
Fu certamente merito del conte Fabio Asquini, nella seconda metà del 1700, l'aver posto in giusta luce il valore di questo vitigno, coltivandolo su larga scala, tanto da esportarlo presso la Corte di Francia, l'Imperatore d'Austria, lo Zar di Russia, la Corte Papale ecc. La ragione della sua ridotta coltivazione va ricercata nell'aborto fiorale, suo malanno fisiologico.

DESCRIZIONE

Ha profumo finissimo e intenso, floreale, fruttato, incredibilmente ricco. Al palato risulta dolce, vellutato, armonico.

ACCOSTAMENTO GASTRONOMICO

È eccellente vino da dessert. Ma per le sue caratteristiche è pure un vino da meditazione, di difficile abbinamento e quindi da degustare con grande piacere anche in solitudine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va gustato ad una temperatura di 10-12°C.

Società Agricola Humar - Località Valerisce, 20 - 34070 San Floriano del Collio (Gorizia) Italia - Tel. + 39 0481 884197 - www. humar.it