



Passiti

VALERIO MARINIG PREPOTTO

PICOLIT

VARIETÀ Picolit in purezza

D.O.C. Friuli Colli Orientali

DENSITÀ VIGNETO 5.000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA manuale in cassette da appassimento

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura dopo 3 mesi di appassimento, macerazione

a contatto con le bucce per 48 ore a temperatura ambiente, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in piccole botti di rovere

AFFINAMENTO 20 mesi in piccole botti di rovere con periodici *bâtonnages*

ALCOL 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Vino bianco dolce dal colore giallo dorato intenso, il suo profumo ricorda il favo d'api, il miele millefiori e la frutta matura. Il sapore è deliziosamente dolce non dolce, raffinato e armonico. È vino da meditazione per eccellenza e per essere apprezzato al meglio non necessita di alcun compagno di viaggio

CATEGORIA UVAGGI E PASSITI

TIPOLOGIA BIANCO DOLCE

