

# PICOLIT ROSAZZO

Friuli Colli Orientali  
D.O.C.G.



100%  
Picolit



12° C



a mano, in cassetta;  
seconda decade di  
ottobre.



**Vinificazione:** Le uve, raccolte in piccole cassette areate vengono poste in un fruttaiolo fino al momento in cui si ritiene opportuno dare inizio alla loro lavorazione. Dopo la raccolta, a parte i primi giorni durante i quali le uve vengono poste in sale condizionate, l'appassimento viene effettuato in ambienti areati ma non condizionati in quanto la situazione climatica può influenzare la fase di appassimento. Quando le uve raggiungono i valori analitici ed organolettici ottimali, vengono diraspate e pressate con il torchio verticale ed avviate alla fermentazione in barriques nuove per il primo anno, successivamente poste in piccole botticelle di rovere da 50 litri e sigillate ermeticamente.

**Sensazioni:** Già a versarlo nel bicchiere si comprende la consistenza di questo prodotto, nobile rappresentante dell'enologia storica friulana. Consistenza "oleosa", come lo volevano i saggi estimatori di un tempo, colore ambrato dove sono ancora vivi i raggi di quel sole che ha maturato queste nobili uve sulle colline di Rosazzo. Al naso si apre con solarità, infondendo sensazioni di albicocca, agrume, tabacco, pasta di mandorle con tale intensità ed eleganza da condurci incondizionatamente all'assaggio. Il Picolit si distende dapprima sulla lingua avvolgendo poi il palato con freschezza e intensa aromaticità già espressa al naso, accompagnate da una dolcezza presente ma non sfacciata o stucchevole in equilibrio con le emozioni che solo un prodotto come il Picolit può dare.

**Abbinamenti:** I classici lo abbinano al fegato grasso d'oca ed ai formaggi verdi. Noi vi vogliamo incuriosire abbinandolo alle ostriche crude, tartufi di mare, caviale e scampi crudi senza dimenticare il fegato alla veneziana e la "famosa" marcundela "LONGOLARDA" - di cui potrete trovare preziosi informazioni sul nostro sito. Non ci resta altro che aspettare i vostri commenti!!!

*Le vigne di Zamó*