

PICOLIT LA RONCAIA ПИКОЛИТ ЛЯ РОНКАЯ



Вино белое сладкое

Аппелласьон: Colli Orientali del Friuli DOCG

Сорт винограда: 100% Пиколит

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем бутылки: 0,375 л

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Виноградник расположен в муниципалитете Тарченто и Аттимис на высоте 200-230 метров над уровнем моря. Тип почвы: мергель эоценового происхождения. Виноградник выращивается по системе Гюйо с плотностью посадки 4600 лоз/га.

Винификация и выдержка вина:

После позднего сбора в конце октября, часть винограда подвяливается в течение 6 недель. Гребнеотделение осуществляется вручную. Часть сула ферментируется в новых барриках (из дуба Аллье), часть – в стальных чанах при контролируемой температуре. В конце весны проводится ассамбляж вин, после чего вино около 1 года выдерживается в дубовых бочках. Далее следует выдержка в бутылках в течение 6 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотисто – желтый.

Аромат: Элегантный с нотками цветочного меда, изюма и сладких фруктов – персика, айвы и груши.

Вкус: Деликатный, округлый, с отличным балансом кислотности и сладости.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с песочным печеньем, прекрасно как самостоятельное вино. Температура подачи: 12-13 °С.



Оценки и рейтинги:

Wine & Spirits'08 – 91 балл;

Wine Enthusiast'08 – 90 баллов.