PICOLIT, FRIULI COLLI ORIENTALI DOCG

CHF 39.00 inkl. MwSt.

Ermacora Società Agricola Semplice

Region: Friuli (Ipplis) / Italien
Jahrgang: keine Jahrgangsangabe
Kategorie: Süsswein
Alkohol: 12.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: P**icolit Bianco 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: I140611.050
Kategorien: Friuli-Venezia Giulia - Friaul-Julisch, Italien, Süsswein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Picolit gehört zu den exklusivsten und teuersten Süssweinen. Er wird aus der gleichnamigen Traubesorte Picolit Bianco gekeltert, einer alten autochthonen Rebsorte, die erstmals im 17. Jahrhundert schriftlich erwähnt und vermutlich bereits zu Zeiten der alten Römer angebaut wurde.

Der Name leitet sich von seiner Eigenschaft ab, nicht sehr produktiv zu sein und Trauben mit kleinen Beeren zu produzieren. Die Traubensorte ist anfällig für verschiedene Krankheiten und wird nur in sehr geringen Mengen angebaut. Sie wurde im 18. Jahrhundert von Graf Asquini im Friaul eingeführt und war am Ende des 19. Jahrhunderts praktisch vergessen. Gegen Mitte des letzten Jahrhunderts wurde sie in den Colli Orientali aus einem kleinen Bestand der die Reblauskatastrophe überlebt hatte, neu entwickelt.

Die Trauben werden ab Ende September geerntet und etwa 3 Monate in speziellen Kisten getrocknet. Nach schonendem Pressen der Trauben, wird der Most über 15 Monate im Barrique fermentiert und reifen gelassen.

Degustation:
Das Ergebnis ist ein breiter und komplexer Wein, mit leuchtend goldener Farbe, der dank Noten von Zitrusfrüchten süß, aber nicht zu süss ist. Es riecht nach gelbem Pfirsich, Akazienhonig, kandierten Früchten, Vanille und "Creme Patissière". Am Gaumen intensive und anhaltende Noten von Trockenfrüchten, Aprikosen und tropischen Früchten.

Ideale Trinktemperatur: ca. 14 °C

Passend zu: Mandelgebäck, Gerichten auf der Basis von Leber und Foie Gras (Stopfleber), rezentem, herzhaftem Käse. Sehr schön auch ohne Essensbegleitung,

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel, Sandstein
Anbauhöhe: 200 – 300 m ü.d.M.
Traubenlese: Ende September
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Rebenerziehung: Cappuccina

Fermentation / Ausbau:
Entrappen und sanftes Pressen der Traubenbeeren. Fermentation und Ausbau während weiteren 15 Monaten in neuen Barriques. Abfüllung und Ausbau in der Flasche für einige weitere Monate.

Technische Daten:
Gesamtsäure: 5.8 g/l
Restzucker: 208 g/l