



LE SELEZIONI



PICOLIT
FILARI D'ORO
DOCG
Colli Orientali del Friuli



Formato bottiglia	375 ml
Denominazione	D.O.C.G. Friuli Colli Orientali
Varietà	Picolit
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Est Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	200 - 300 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	surmaturazione in pianta e vendemmia manuale con più passaggi dalla metà di ottobre alla prima decade di novembre
Vinificazione	l'uva dopo la diraspatura viene sofficemente pressata e avviata alla fermentazione in legno
Affinamento	in barrique per 24 mesi e successivo ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 12 mesi
Colore	giallo oro antico
Aroma	ricco e complesso di frutta, albicocca, ananas, scorza di mandarino
Gusto	albicocca, pera matura, miele d'acacia, carruba
Longevità	10/15 anni e oltre
Abbinamento	biscotti secchi, formaggi erborinati, gorgonzola, patè de fois gras
Temperatura di servizio	12/14 °C