



PETRUCCO

Picolit

Il Picolit è un antichissimo vitigno autoctono friulano, già coltivato in epoca romana, che dà vita a un vino dolce di particolare rarità e pregio.

La produzione è limitatissima in quanto gli acini vanno incontro a un parziale aborto floreale, lasciando il grappolo spargolo, con acini più piccoli e più dolci.



PICOLIT | 2009

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOCG | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Picolit

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI:

Guyot modificato con 12 gemme

RESA ETTARO: 6 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

appassimento su graticci per 40 giorni,
pressatura, fermentazione e affinamento in botticella
di rovere per 12 mesi

GRADO ALCOOLICO: 11,89% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,50 gr/lt

ZUCCHERI:

196,10 gr/lt

pH:

3,88

MALOLATTICA: non fatta

TOTALE PRODUZIONE: 570 bott. da lt 0,50

TIPO DI VINO: bianco dolce

COLORE: giallo dorato

PROFUMO:

intenso e delicato di fiori di campo, di fichi secchi, di
albicocca matura

SAPORE: dolce ma non eccessivo, sentori di frutta
matura (albicocca, pera), di datteri, fichi secchi

ABBINAMENTI:

vino da meditazione, da formaggi erborinati, da piatti
a base di fegato d'oca