

GILDO

Vini & Spumanti



PICOLIT D.O.C.G.

TIPO DI VINO	—	Bianco dolce
ZONA VITIGNO	—	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO	—	Autoctono - Picolit in purezza
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1975 al 2015
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale con appassimento delle uve in cassetta in sala ventilata
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 14,5% Vol.
TEMPERATURA	—	10 - 12° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con fermentazione iniziale in vasca di acciaio a temperatura controllata, completata in barrique di rovere.

AFFINAMENTO

In botti di legno di rovere e successivamente in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Dopo circa 36 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco dal colore giallo dorato intenso, specie se invecchiato o affinato in legno. Profumo finissimo ed intenso, floreale, fruttato, incredibilmente complesso. Al palato è dolce, vellutato, armonico. Grado alcolico in genere piuttosto elevato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche è un vino "da meditazione", da degustare preferibilmente da solo. Si può abbinare a pasticceria secca, formaggi semi stagionati o piccanti a pasta tenera.