

PICOLIT DOC

FRIULI

Poggio Del Falco

Αρχοντικό, γήινο και ιδιαίτερο γλυκό κρασί της Β. Ιταλίας. Παράγεται στο ανατολικό Friuli, από μία σπάνια ποικιλία σταφυλιού, το Picolit. Η ιδιαιτερότητα της παραγωγής του το καθιστά μοναδικό σε παγκόσμια κλίμακα. Κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας χάνει το 80% των ανθέων (Aborto floreale) και κατά συνέπεια αυτά που απομένουν θα μας χαρίσουν ένα μεστό τσαμπί με μεγάλη περιεκτικότητα σε χυμό και ζάχαρα. Το Picolit παράγεται ύστερα από όψιμο τρύγο.

Χρώμα: Έντονα κίτρινο, που τείνει προς το κέρινο.

Αρωμα: Δυνατές εκφράσεις μελιού και λουλουδιών ακακίας.

Γεύση: Γλυκιά, έντονη, ζεστή και ελαιώδης.

Αλκοολικός
βαθμός: 14 % Vol.

Θερμοκρασία
σερβιρίσματος: 10° – 12° C.

Ποτήρι
σερβιρίσματος: Μικρή τουλίπα για γλυκά κρασιά.

Ιδανικοί
συνδυασμοί: Ένα τέτοιο κρασί συνοδεύει έντονες αντιθέσεις (τυριά πικάντικα και fois gras). Πίνεται ευχάριστα και μόνο του σαν meditation wine.

Σημείωση Έχει απεριόριστη διάρκεια διατήρησης στη φιάλη.



Η Οίνωδία του Sommelier