

PIKOLIT

Prodotto dalle uve dell'omonimo vitigno autoctono, il Pikolit è un aristocratico tra i vini da dessert.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: oro antico con riflessi caldi.

Aroma: profumo inebriante di fiori di campo, pesche bianche, fichi maturi e miele di acacia.

Gusto: vino caldo e morbido di eccezionale complessità, in cui convivono armoniosamente i sentori di dolcezza e acutezza.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: Il Pikolit è come un diamante - va ammirato da solo. Si può provare insieme a particolarità gastronomiche, quali ostriche, formaggi erborinati e foie gras.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

Potenziale di invecchiamento: al riparo dalla luce fino a 5 anni.

Metodo di produzione

Origine

Zona vinicola di Brda (Collio sloveno)

Superficie dei vigneti: 2 ha

Tipo di vigneto: terrazzato

Allevamento: Guyot monolaterale

Altezza s.l.m.: 120 - 150 m

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo, la tiepida aria marina incontra i freddi venti alpini

Uva

Varietà:

100% Pikolit, (varietà autoctona di Brda)

Vendemmia: esclusivamente manuale in cassette di legno

Fermentazione: 100 % in acciaio inox

Maturazione: 100 % in acciaio inox

Premi

Anno e nome del concorso

2015 Vino Ljubljana

Annata Premio

2011 Medaglia d'oro

Parametri

Annata: 2015

Alcol : 13% vol

Acido complessivo: 6,01 g/l

pH: 3,67

Residuo zuccherino: 92,7

