

PIKOLIT

Aristokrata među slatkim vinima, autohtona posebnost Goriških brda.

Izgled, arome i okus

Izgled: Antički zlatne boje sa toplim odsjajima

Aroma: Opojan miris livadskog cveća, bele breskve, zrele smokve i bagremovog meda.

Ukus: Vino izuzetne složenosti, toplo i meko, u kojem se harmonično prepliću osećanja sladunjavosti i oštine.

Sommelier preporučuje

Uz hranu: Pikolit je kao dijamant – divimo se njemu samom. Vredi ga probati uz posebne specijalitete, kao što su ostrige, sirevi sa plemenitom plavom plesni i sveže paštete od guščije džigerice.

Temperatura serviranja: 12-14°C

Potencijal starenja: u tamnom prostoru do 15 godina

Postupak proizvodnje

Podrijetlo

Vinorodni okoliš: Brda

Površina vinograda: 2 ha

Oblik vinograda: terase

Uzgojni oblik: jednokraki Guyot

Nadmorska visina: 120 – 150 m

Gustoća sadnje: 5,000 trsova/ha

Starost vinogradov: 10 – 25 godina

Tip tla: lapor, peščenjak,

Podneblje: submediteransko, miješanje toplog morskog zraka i hladnih alpskih vjetrova

Grožđe

Sorta:

100% Pikolit, autohtona sorta od Goriških brda

Berba: isključivo ručna u drvenim kutijama

Fermentacija

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

Zrenje

100% u posudama od nehrđajućeg čelika

Nagrade

Godina i naziv ocjenjivanja

2015 VINO Ljubljana

Berba Nagrada

2011 Zlatna medalja

Parametri

Godište vina (berba): 2015

Alkohol: 13% vol



Ukupne kiseline: 6,01 g/l
pH: 3,67
Ostatak šećera: 92,7