

PIKOLIT

Aristokrat med sladkimi vini, avtohtona posebnost Goriških brd.

Videz, aroma in okus

Videz: antično zlate barve s toplimi odsevi.

Aroma: opojen vonj poljskega cvetja, bele breskve, zrele fige in akacijevega medu.

Okus: toplo in mehko vino izjemne kompleksnosti, v katerem se harmonično prepletata občutka sladkosti in ostrine.

Sommelier priporočila

K hrani: Pikolit je kot diamant - občudujemo ga samega. Velja ga poizkusiti ob posebnosti, kot so ostrige, siri s plemenito modro plesnijo in sveža pašteta iz gosjih jeter.

Temperatura serviranja: 12-14 °C.

Potencial staranja: v temnem prostoru do 15 let.

Način pridelave

Poreklo

Vinorodni okoliš: Brda

Površina vinogradov: 2 ha

Oblika vinogradov: terase

Način vzgoje: enojni Guyot

Nadmorska višina: 120 - 150 m

Gostota sajenja: 5,000 trsov/ha

Starost vinogradov: 10 - 25 let

Tip zemlje: lapor, peščenjak,

Podnebje: submediteransko, mešanje toplega morskega zraka in hladnih alpskih vetrov

Grozdje

Sorta:

100% Pikolit, avtohtona sorta v Goriških Brdih

Trgatev: izključno ročna v lesene zabožčke

Fermentacija

100% v posodah iz nerjavečega jekla

Zorenje

100% v posodah iz nerjavečega jekla

Nagrade

Leto in ime ocenjevanja

2017 Vins Exstremes (Italija)

2017 Vino Ljubljana

2017 Vino Slovenija Gornja Radgona

Letnik vina

2014

2014

2014

Nagrada

Zlata medalja

Prvak vinorodnega
okoliša

Zlata medalja



Parametri

Letnik vina: 2015

Alkohol: 13% vol

Skupne kisline: 6,01 g/l

pH: 3,67

Ostaneek sladkorja: 92,7

Veljavno od: 13. 8. 2018