



AZIENDA AGRICOLA ZOF



Vitigno: Picolit.

Epoca di raccolta: prima quindicina di ottobre.

Appassimento delle uve: i grappoli vengono appesi su "falsi filari" e vi rimangono fino a quando il peso dell'uva si è ridotto del 50%.

Fermentazione: avviene in barriques di rovere francese (Allier) e si protrae per due mesi.

Elevazione: in barriques.

Imbottigliamento: a fine primavera. Una volta imbottigliato il vino riposa per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

Il Picolit: la produzione di uva di Picolit è normalmente scarsissima a causa di una malattia congenita, l'aborto floreale, per cui ogni grappolo porta pochi acini e molto piccoli (sono circa il 30% di un grappolo di una varietà comune). Il Picolit ha un colore giallo dorato con sfumature più o meno intense a seconda dell'annata; profumo molto intenso e complesso, si distinguono profumi di fiori di campo, mandorla, pesco, acacia e castagno. Dolce non dolce, non appesantisce il palato, ma lo riempie di lunghe e piacevoli sensazioni aromatiche.

Accostamenti gastronomici: è il vino da meditazione per eccellenza, accompagna bene diversi piatti, dalle ostriche al foie gras, ai formaggi erborinati o piccanti stagionati a lungo. Superbo in abbinamento alla pasticceria secca o in dolci con presenza di cioccolato. È da notare come illustri sommelier lo considerino pari, se non superiore, al famosissimo Château d'Yquem.

Mescita: 10 - 12 gradi in calici a tulipano per passiti.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 12 anni.

Alcool (% vol.): 15,7

Zuccheri (g/l): 81,9 (Dolce)

Acidità Totale (g/l): 6,1



Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a
Corno di Rosazzo - UD (Italia)
Tel +39 0432 759673 - Fax +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300
N° iscrizione reg. imp. 198977 - 1977UD
Web www.zof.it - Email info@zof.it