



ANGORIS
1648



Picolit

DOCG FRIULI COLLI ORIENTALI



Picolit 100%



Stabili della Rocca ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia fine ottobre



14,0% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 1 ha



Piantato nel 2000 ~ Densità impianto 3.500 ceppi/ha ~ Resa 15 quintali/ha ~ Numero bottiglie 1.000



La fermentazione del mosto avviene per 20 giorni in tonneaux. Fermentazione malolattica. In seguito il vino affina 48 mesi in tonneaux e successivamente riposa in bottiglia per 16 mesi.



Giallo dorato con riflessi ambrati.

Al naso è straordinariamente floreale, con note d'acacia e fiori d'arancio, lime, fico, miele d'acacia e crema pasticcera, leggermente speziato con note di caffè e buccia d'arancia. Al palato è intenso, dolce, caldo ed elegante, lungo e complesso.



Vino da meditazione, ottimo con formaggi stagionati ed erborinati, con fegato d'oca, cantucci e pasticceria secca. Temperatura di servizio 16 - 18 °C



LUCA MARONI ~ 90 POINTS
BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI