

Picolit

Zona di produzione: D.O.P. COLLIO

Varietà delle uve: 100% Picolit.

Sistema di coltivazione: monocapovolto friulano. La scarsa produzione di uva per ceppo e la naturale composizione spargola del grappolo fanno sì che la resa di uva per ettaro sia estremamente bassa (attorno ai 15 q/ettaro).

Vendemmia: ultima settimana di settembre.

Vinificazione: questo "monarca assoluto" del vino non necessita di tecniche moderne di vinificazione. Alla vendemmia tardiva in cassette è seguito un appassimento naturale con bottrizzazione di circa 60 gg fino a raggiungere le ottimali concentrazioni zuccherine naturali. L'uva intera, precedentemente sgranellata a mano, viene sofficientemente pressata. Nel mese di luglio verrà imbottigliato, ma sarà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

Commercializzazione: in autunno a tre anni dalla vendemmia.

Valori indicativi: acidità totale 5,6 gr/L, alcool svolto 13,50% vol., zuccheri residui 180 gr/L

Colore: giallo oro acceso quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Luminoso e trasparente lascia intravedere un messaggio di preziosità.

Note olfattive e gustative: Il profumo presenta un ampio e delicato bouquet di eccezionale eleganza che ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi, la frutta matura, la confettura di pesca e di albicocca, i fichi. Al gusto è dolce ma non stucchevole, aristocratico, caldo e vellutato, raffinato. Colpisce per l'ampiezza delle sensazioni gusto-olfattive e per la sua persuadente persistenza. È un vino gentile e delicato, molto femminile, la cui raffinata bellezza deve essere scoperta lentamente.

Temperatura di servizio: servire fresco, ma non freddo.

Abbinamenti: vino da meditazione per eccellenza, è di difficile accostamento gastronomico. Si sposa bene con piccola pasticceria secca o con foie gras; ma... "il Picolit è Picolit e basta". Va bevuto a sé, senza altra compagnia che non sia quella di una attenzione quasi religiosa, in un confidenziale colloquio tra il vino da una parte, la vista l'olfatto e il palato dall'altra.



ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Picolit

Production Zone: D.O.P. COLLIO

Grape Variety: 100% Picolit.

Vine Training system: traditional Friuli single inverted. The reduced production of grapes per vine and the naturally sparse grape bunch combine to give a very low yield per hectare (around 1.5 tonnes/hectare).

Harvest time: the last week of September.

Vinification: this absolute monarch of wines requires no modern techniques in its vinification. After late harvesting into cases, the grapes are left to wither naturally, with the development of noble botrytis rot, for approximately 60 days, until the optimum natural sugar concentration is reached. The whole grape is hand-stripped and gently pressed. The wine is bottled in July, but is only presented to the consumer after a further period of resting and bottle ageing.

Release for sale: in the autumn three years after harvest. Indicative Values: total acidity 5.6 g/L; alcohol content 13.50%, residual sugars 180 g/L

Colour: vivid golden yellow developing into an almost amber colour after a few years of ageing. Its luminance and clarity radiate preciousness.

Sensory notes: a generous and delicate bouquet of exceptional elegance, reminiscent of honeycomb dripping with wildflower honey, ripe fruit, peach and apricot jam, and figs. The palate is sweet but not cloying, aristocratic, warm, velvety and refined. A wine with a striking breadth of bouquet and taste and a persuasive persistence. A gentile, delicate and distinctly feminine wine, of an elegant beauty to be discovered slowly.

Serving Temperature: serve chilled but not cold.

Pairing: this meditation wine par excellence is rather difficult to match with food. It is a good accompaniment for small, dry pastries and pâté de foie gras, but, as they say: "Picolit is just Picolit". To be enjoyed on its own, with nothing else but devout attention in an intimate conversation between the wine and the senses of sight, smell and taste.



ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Picolit

Anbaugebiet: D.O.P. COLLIO

Traubensorte: 100% Picolit

Weinbausystem: friaulische Monocapovolto-Erziehung. Die sehr geringe Ausbeute pro Rebstock und die natürliche Zusammensetzung der Trauben sorgen dafür, dass die Ausbeute an Trauben pro Hektar extrem niedrig ist (ca. 15 Zentner / ha).

Weinlese: letzte Septemberwoche.

Weinbereitung: Dieser „absolute Monarch“ der Weine erfordert keine modernen Techniken zur Weinbereitung. Bei der Spätlese in Kisten erfolgt eine natürliche Trocknung für etwa 60 Tage unter Entstehung der Edelfäule Botrytis, um die optimale natürliche Zuckerkonzentration zu erreichen. Die ganzen Trauben werden zuvor von Hand verlesen und sanft gekeltert. Im Juli wird er in Flaschen abgefüllt und erst nach einer angemessenen Ruhezeit und Alterung in der Flasche dem Endverbraucher präsentiert.

Vertrieb: im Herbst, drei Jahre nach der Ernte
Durchschnittliche Werte: Säuregehalt 5,6 g/l; Alkoholgehalt 13,50% Vol., Restzucker 180 g/l

Farbe: leuchtendes Gelbgold, nach mehreren Jahren des Alterns fast Bernstein. Seine Helligkeit und Klarheit zeugen für seine Kostbarkeit. Hinweise zum Geschmack und Bouquet: Sein großzügiges und delikates Bouquet von außergewöhnlicher Eleganz erinnert an tropfende Waben mit Honig aus allen Wiesenblumen, reifen Früchten, Pfirsich, Aprikosenmarmelade und Feigen. Am Gaumen ist er süß, aber nicht aufdringlich, aristokratisch, warm, samtig und fein. Er fällt durch sein volles Bouquet und seine überzeugende Persistenz auf. Ein sanfter, zarter, sehr femininer Wein von raffinierter Eleganz, der langsam entdeckt werden muss.

Serviertemperatur: Kühl aber nicht kalt servieren.

Serviervorschlag: Dieser Meditationswein par excellence begleitet nicht gern Lebensmittel. Es ist ein guter Begleiter für trockenes Kleingebäck und Gänseleberpastete, aber ... „der Picolit ist ganz einfach Picolit.“ Er wird für sich getrunken ohne andere Begleitung, wenn nicht eine fast religiöse Aufmerksamkeit, in einem vertraulichen Gespräch zwischen dem Wein auf der einen Seite, seinem Erscheinungsbild, Geruch und Geschmack auf der anderen Seite.



ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna