



PERABÓ

Picolit

Denominazione di Origine Controllata *Controlled Designation of Origin*

Questo prestigioso vino bianco ha ottenuto nel 2007 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita che ne ha certificato la tipicità e la rilevante importanza dei Colli Orientali del Friuli. Colore giallo paglierino, talvolta carico, spesso giallooro zecchino, giallo oro vecchio o quasi ambrato, dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi. Da qui un bouquet ampio, dieccezionale eleganza, straordinariamente amalgamato, con un'incredibile serie di sfumature aromatiche. Sapore dolce - non dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che cangiano in continuazione. E' un vino da meditazione, sorprendente su alcuni formaggi piccanti. Va servito a 8 - 10 gradi.

This prestigious white wine has obtained in 2007 the Controlled and Guaranteed Designation of Origin, that it has certified the typicality and the great importance of the "Eastern Hills" of Friuli. It has straw-yellow color, sometimes load and often yellow gold, old almost amber after a few years of aging. It has an aroma reminiscent of honeycomb full of honey bee product with all the flowers of the field. This wine has a large bouquet of exceptional elegance, extraordinarily blended, with an incredible variety of aromatic nuances. It's characterized by a sweet - not sweet taste, aristocrat, very long in the sensations that change constantly. It is a meditation wine, surprising on some spicy cheeses. Serve at 8-10 degrees.



Azienda Vinicola Calici di Passione srl

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

az.agr.calicidipassione@gmail.com - silvia.berton81@gmail.com

www.cadeifaggi.it

Picolit

Denominazione di Origine Controllata

Controlled Designation of Origin



SCHEMA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli <i>Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia</i>
VITIGNO VINE	Picolit
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Cappuccina
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Fine Settembre <i>End of September</i>
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OG GRAPES PER HA	40 quintali <i>40 quintals</i>
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Le uve vengono fatte appassire in cassette per 60 giorni, dopo una leggera pressatura, che avviene nel mese dicembre, il succo viene fatto fermentare in botti di rovere <i>The grapes are dried in crates for 60 days, After a gentle pressing, which takes place in the month December, the juice is fermented in oak barrels</i>
AFFINAMENTO FINING	Maturazione per 6 mesi botti di rovere <i>Maturation takes place for 12-14 months in oak barrels</i>



CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	14 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	186 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	6,6 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo oro intenso <i>Yellow gold intense</i>
BOUQUET	Molto complesso, con sensazioni dolci che evolvono nel tempo <i>Very complex, sweet sensations that evolve over time, infavate notes</i>
SAPORE TASTE	Ricco, pieno, persistente, con note che ricordano il miele <i>Rich, full, persistent, it remembers the taste Honeycomb</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8 - 10 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Picolit
Colli Orientali del Friuli D.O.C.G.
Vino Bianco / White Wine

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

0,75 L