

La Roncaia Picolit 2019

Sadonkorjuu tapahtuu myöhään lokakuussa, mutta pieni määrä rypäleitä muuttuu mehuksi vasta kuuden viikon huolellisen ja asiantuntevan rusinoitumisen jälkeen. Osa mehusta käy uusissa Allierin tammitynnyreissä ja loput ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa kontrolloidussa lämpötilassa. Keväällä eri erät yhdistetään, ja pitkän kypsytyksen jälkeen barrique-tynnyreissä viini pulloitetaan. Pullokypsytytys tuottaa kypsän Picolit-viinin, joka tarjoaa voimakkaita elämyksiä.



Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Colli Orientali del Friuli

Tuottaja: Fantinel

Rypäle/rypäleet: 100 % Picolit

Vuosikerta: 2019

Sokeri: 175 g/l

Happo: 5,2 g/l

Alkoholi: 12,0%

Pullokoko: 375 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Kullankeltainen

Tuoksu: Kypsä ja erittäin elegantti, muistuttaa akaasihunajaa ja rusinoita

Maku: Hieno, pehmeä ja sopivan makea

Ruokasuositukset: Jälkiruoka, Juusto

