

SPECOGNA®

Vignaioli in Rocca Bernarda

SPECOGNA

PICOLIT FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.G.



DESCRIZIONE

Il Picolit è considerato una gemma dell'enologia italiana. Probabilmente, l'origine del suo nome deriva dalla scarsa produzione dei suoi acini e grappoli, oppure secondo altre versioni, per le ridotte dimensioni della sua uva. Questo vino è da sempre molto prezioso, basti pensare che la sua produzione, ancora oggi, non supera in tutto il Friuli i 900 ettolitri. Ciò è dovuto al fatto che la vite di Picolit produce pochissimi e radi acini, circa 10-15 acini per grappolo, in quanto è caratterizzato da infiorescenze molto soggette ad aborto floreale. Proprio per questo ha sempre avuto un'immagine di grande esclusività, divenendo nei secoli scorsi il vino per eccellenza delle grandi occasioni che delizia va i palati dei principi e dei Papi. Carlo Goldoni lo definì la gemma enologica più splendente del Friuli, mentre il Veronelli lo descrisse così: "Fermo e aristocratico; ha nerbo deciso e stoffa alta, che si compiace sino a coda di pavone; grandissimo vino, vino "da meditazione".

VITIGNI

100% Picolit.

ANNO IMPIANTO

1946.

NUMERO CEPPI

4000 piante ad ettaro.

ALTITUDINE

200 m s.l.m..

GIACITURA

Collinare con esposizione a sud-est.

NATURA DEL TERRENO

Marna-Arenaria.

ZONA DEL VIGNETO

Rocca Bernarda.

PRODUZIONE

1 kg di uva per pianta.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina.

VINIFICAZIONE

• Vendemmia a mano, in cassette da 5 kg, tra fine settembre e metà ottobre. Successivamente le uve sono state fatte appassire per circa 40 giorni • Diraspa-pigiatura e pressatura soffice immediata • Decantazione statica a freddo • Fermentazione (con lieviti indigeni) ed affinamento in barrique d'acacia da 228 lt • Dopo 24 mesi si effettua l'imbottigliamento, a cui segue un affinamento di ulteriori 12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

VISTA

Giallo dorato.

OLFATTO

Al naso si apre con solarità, ha le sensazioni di albicocca, agrume, tabacco, pasta di mandorle con intensità ed eleganza che porta incondizionatamente all'assaggio.

GUSTO

Il Picolit si distende dapprima sulla lingua avvolgendo poi il palato con freschezza e con intensa aromaticità, già espressa al naso, accompagnate da una dolcezza presente ma non sfacciata o stucchevole in equilibrio con le emozioni che solo un prodotto come il Picolit può dare.