



TORRE ROSAZZA

Picolit

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOCG

Uno dei fiori all'occhiello della produzione enologica friulana. In Torre Rosazza abbiamo la maggior estensione di vigneti di Picolit dei Colli Orientali del Friuli. Questo vino ha un valore particolare e simbolico che sottolinea il profondo legame con il territorio che la tenuta ha instaurato fin dalle sue origini. I vigneti di Picolit sono disseminati all'interno della tenuta, in zone con maggiore esposizione a sud e a ovest. È coltivato a Picolit uno dei nostri primi vigneti, dal 1978.

UVE	Picolit
RESA UVE	40 qli/ha
ORIGINE	Friuli Colli Orientali, da vigneti di 20-40 anni su terrazzamenti a 120-180 m, colline di Manzano
METODO DI ALLEVAMENTO	Sylvoz e guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.000 piante/ettaro
AFFINAMENTO	Almeno 24 mesi in tonneau di rovere francese
ANNATA	2017
PRIMA ANNATA	1986
DATI ANALITICI	Alcol 14,5% vol Acidità totale 6,3 g/l Acidità volatile 0,64 g/l Zuccheri residui 74 g/l
LONGEVITÀ	10-15 anni

Terreni

“Ponca” è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La “ponca” presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono vendemmiate tardivamente a mano nella seconda / terza decade di settembre e poi poste in fruttajo: l'appassimento dura circa 60 giorni. In questo periodo le uve perdono circa il 40% del loro peso. In seguito,

i grappoli vengono pigiati interi e il mosto così ottenuto effettua una decantazione statica. Fermenta una parte in serbatoi d'acciaio inox e una parte in barrique di rovere. Segue un affinamento in tonneau di rovere francese per almeno due anni.

Degustazione e abbinamenti

Il colore è oro brillante. Il profumo delicato e avvolgente rimanda al miele, alla crema pasticcera e alla pesca bianca. Al palato affascina per la sua trama compatta e la piacevole e intensa dolcezza. Perfetto vino “da meditazione”, si sposa ottimamente con formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Perfetto anche con la pasticceria secca. Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.

