



ACQUISTATO IL

Picolit DOC Collio 2018

2018

Ricco e avvolgente



Svinando®

DOC Collio, questo piccolo gioiello di casa Jermann viene prodotto "solo" dal 2006. Fino a quell'anno, infatti, la cantina destinava il prezioso Piccolit raccolto negli uvaggi di altri vini. L'etichetta, molto diversa da quelle a cui ha abituato la bella cantina friulana, raffigura un interno di ospitalità contadina. Del resto quello che abbiamo qui, in una bottiglia da 0,375, chiusa con tappo Stelvin, è uno degli ultimi piaceri della terra. Un nettare dolce ma equilibrato, ottenuto (con non poca fatica) tramite appassimento naturale. Prima in pianta e poi sui graticci, per aumentare la concentrazione degli zuccheri e altre sostanze aromatiche. Giallo dorato brillante e luminoso, al naso risulta ricco e avvolgente. Ricordi di mele cotte, miele e frutta candita, con ricordi di spezie dolci e minerali. In bocca è dolce ma equilibrato, di grande armonia e di lunga persistenza. Vino da meditazione per eccellenza, si accompagna bene sia a biscotti e torte di frutta che a formaggi piccanti o erborinati. Buono oggi, non teme di maturare in cantina. Anche per 10 anni. L'importante è non sprecarlo!

Ci troviamo in una delle aree vinicole più belle d'Italia, se non del mondo. Qui si trova azienda Jermann. Siamo nel cuore del Collio, confine Nord-Orientale con la Slovenia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mite, grazie alla vicinanza del Mare Adriatico, e da un terreno unico, la ponca, un suolo calcareo e argilloso che conferisce ai vini un'elevata mineralità. La storia dell'azienda Jermann inizia nel 1881, quando Angelo, bisnonno dell'attuale proprietario Silvio, impianta i primi vigneti a Ruttars, una frazione di Dolegna del Collio. Negli anni successivi l'azienda si espande e inizia a produrre vini di qualità, affermandosi come una delle realtà più importanti del Collio. Oggi Jermann si estende su una superficie di circa 200 ettari, di cui 170 a vigneto e 20 a seminativi. Gli impianti sono situati in diverse zone del Collio, tra cui Ruttars, Villanova, Lonzano e San Floriano. I vitigni coltivati sono quelli tipici della zona, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc, il Riesling Renano, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Ancora oggi azienda familiare, Jermann ha fatto della qualità e della sostenibilità i suoi valori fondanti. La cantina, infatti, è impegnata in un progetto di viticoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per la gestione dei vigneti e l'applicazione di principi di economia circolare.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Friuli

Uve Picolit

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Appassimento in pianta e poi sui graticci per aumentare la concentrazione degli zuccheri e altre sostanze

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821