

Picolit 2020



Nobile, antico vitigno friulano, definito “vino da meditazione” da Veronelli. Giacomo Perusini lo selezionò e coltivò per primo nei Colli Orientali. La storia di questo vino è da allora intimamente legata a quella della famiglia Perusini. Può essere bevuto da solo, a fine pasto oppure, come i Sauternes, con paté o formaggi erborinati. Passito in cassetta dove si bottrizza e poi invecchiato in vasca e in bottiglia il Picolit Perusini ha un elegante aroma di fiori di acacia, miele ed albicocca secca.

A noble and ancient Friulian grape variety, described by Veronelli as a “meditation wine.” Giacomo Perusini was the first to select and cultivate it in the Colli Orientali, and since then, the history of this wine has been closely tied to the Perusini family. It can be enjoyed on its own at the end of a meal, or, like Sauternes, paired with pâté or blue cheeses. Made from grapes dried in crates where botrytization occurs, and aged in tanks and bottles, Picolit Perusini offers an elegant aroma of acacia flowers, honey, and dried apricot.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	DOCG FCO
Terreno	marna eocenica
Esposizione	sommità della collina
Viti ettaro	circa 4000
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 20 ca

Cantina

Dopo essere stato raccolto con estrema cura per evitare di schiacciare gli acini, il Picolit viene lasciato riposare per circa due mesi in cassette di appassimento a temperatura ambiente. In questa fase sviluppa la Botrytis Cinerea, che arricchisce l'uva di profumi e aromi particolarmente raffinati. Una volta pigiato, il mosto viene vinificato in acciaio, dove affronta una lenta fermentazione che può durare fino a tre mesi. Successivamente, il vino affina prima in vasche d'acciaio e poi in bottiglia, prima di essere messo in commercio.

Vineyard

Designation	DOC FCO
Soil	Eocene marl
Exposure	top of the hill
Vines per hectare	approx. 4000
Cultivation form	guyot
Production/hectare	ql. 20 approx

Cellar

After being harvested with great care to avoid crushing the berries, the Picolit grapes are left to rest for about two months in drying crates at room temperature. During this phase, they develop Botrytis Cinerea, which enhances the fruit with particularly refined aromas and fragrances. Once pressed, the must is vinified in stainless steel, where it undergoes a slow fermentation that can last up to three months. The wine is then aged first in stainless steel tanks and later in the bottle before being released to the market.

Dati analitici

Titolo alcolometrico	12,66%
Zuccheri riduttori	145,91 g/l
Acidità totale	4,95 g/l
Estratto secco	174,6 g/l
Anidride solforosa	130 mg/l

Scheda di degustazione

Colore

Giallo dorato intenso.

Naso

Molto elegante, complesso, con aromi varietali; note di buccia d'arancia, albicocca, fichi e frutta candita; note floreali di agrumi e acacia, con accenni di spezie.

Palato

Complesso, dolce, articolato, con equilibrio tra acidità e dolcezza. Persistente retrogusto con sensazioni aromatiche in armonia con il naso.

Analytical Data

Alcohol content	12.55%
Residual sugar	187.64 g/l
Total acidity	5.49 g/l
Dry extract	232.4 g/l
Sulfur dioxide	68 mg/l

Tasting Notes

Colour

Intense golden yellow.

Nose

Very elegant, complex, with varietal aromas; notes of orange peel, apricot, figs and candied fruit; floral notes of citrus and acacia, with hints of spices.

Palate

Complex, sweet, articulated, with balance between acidity and sweetness. Persistent aftertaste with aromatic sensations in harmony with the nose.