



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## PICOLIT

### TRAUBENSORTE

Picolit

### ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

### BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

### WEINBAUSYSTEM

Friaulische moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

### BESTANDSDICHTE

Die sehr geringe Zahl von verrieselten Trauben pro Rebstock haben einen extrem niedrigen Traubenertrag pro Hektar zur Folge (ungefähr 15 q/ha)

### ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

### TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

### SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

### RESTZUCKER

180 gr/L

### SERVIERTEMPERATUR

Gekühlt, aber nicht kalt servieren

### FLASCHEN-GRÖSSE

500 ml

### VERMARKTUNG

Mindestens zwei Jahre nach der Weinlese

### WEINBEREITUNG

Dieser „absolute Monarch“ unter den Weinen kommt ohne moderne Weinbereitungstechniken aus: Auf die späte Ernte in Kisten folgt ein natürlicher Trocknungsprozess mit Botrytisierung (Aufsprühen von Pilzsporen) für etwa 60 Tage, bis die optimale natürliche Zuckerkonzentration erreicht ist. Die ganzen Trauben, die zuvor von Hand entrappt wurden, werden sanft gepresst und der so gewonnene Most wird langsam vergoren und reift etwa zwei Jahre lang. Erst nach einer weiteren angemessenen Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

### DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Goldgelb, das nach einigen Jahren Reife fast Bernsteinfarben wirkt. Leuchtkraft und Transparenz spiegeln seine Kostbarkeit wider. Der Duft präsentiert ein reichhaltiges, delikates Bukett von außerordentlicher Eleganz. Es erinnert an prall gefüllte Honigwaben, in denen das ganze Spektrum an Wiesenblumen enthalten ist, an reife Früchte, Feigen, Aprikosen- und Pfirsichkonfitüre. Er ist von süßem, aber nicht klebrigem, aristokratischem, warmem, samtigem und raffiniertem Geschmack. Er beeindruckt durch seinen Reichtum an duftenden Noten und geschmacklichen Wahrnehmungen, sowie durch seine verführerische Beständigkeit. In jeder Hinsicht ein überzeugender Wein, sanft und delikate, sehr weiblich und von raffinierter Schönheit, die erst allmählich erkundet werden will.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Wein, der par excellence zur Meditation anregt. Eine gastronomische Annäherung ist wahrhaft schwierig. Er passt hervorragend zu trockenem Feingebäck oder zu Gänseleberpastete; aber: "Der Picolit bleibt Picolit und sonst gar nichts". Er wird vorzugsweise getrennt vom Essen und mit einer fast religiösen Andacht getrunken, die einem vertrauten Gespräch zwischen dem Wein auf der einen Seite und seinem Anblick, dem Duft und Geschmack auf der anderen Seite gleichkommt.