

# picolit

Il Picolit DOCG Colli Orientali del Friuli è una varietà autoctona così rara da essere considerata estremamente preziosa tanto da guadagnarsi la nomea di "vino dei papi e degli imperatori" ed essere assaporata unicamente in occasioni speciali.

## WINES FOR THE PEOPLE YOU CARE ABOUT



L'avarizia produttiva di questo vitigno dovuta all'aborto floreale di cui soffre viene compensata dalla ricchezza dei grappoli che vengono fatti surmaturare al sole di Settembre e Ottobre, e quindi passiti in cassetine.

Diraspato a mano viene fatto fermentare in piccoli contenitori di acciaio. La fermentazione è estremamente lenta, fino a raggiungere i due mesi, poiché il contenuto zuccherino rallenta l'azione dei fermenti. Divenuto vino il prodotto evolve fino al mese di Giugno o Luglio, quando sarà pronto per l'imbottigliamento.

Il Picolit si scopre ampio e avvolgente in bocca, coccolando lo sguardo con un intenso color oro zecchino. Gli aromi di miele, datteri e frutta secca si confondono con delicate note esotiche di ananas candito. Da servire a una temperatura di 12-14 C° con del Foie Gras o accompagnato a formaggi molli e pasticceria secca. Grazie alla sua complessità e', soprattutto, vino da meditazione.

**marco cecchini**  
INDEPENDENT WINERY IN ITALIA



AZ. AGR. CECCHINI MARCO  
Colli Orientali del Friuli - Italia

sede legale:  
V. BUTTRIO 8, 33040 PREMARIACCO (UD) ITALIA

vigneto e cantina:  
V. COLOMBANI, 33040 FAEDIS (UD) ITALIA  
PH & FAX +39 0432 720563  
MOBILE +39 340 5944542  
WWW.CECCHINIMARCO.COM  
INFO@CECCHINIMARCO.COM



fresco e forte  
un soffio vitale  
dolce sussurra.

