

VENTO DELL'EST PICOLIT - Vino da tavola bianco dolce

Bellanotte



**Eccoci al primo assaggio di questo vino dolce IGT ottenuto da uve Picolit appassite sui cannicci in ambiente fresco e aerato per tre mesi; gli acini vengono sparati dai raspi manualmente per poi subire una pressatura soffice e successiva fermentazione in caratelli da 120 litri di rovere francese per 30 giorni, a cui segue un affinamento in altri caratelli. Presenta un bel colore oro antico con venature di topazio, bouquet intenso e suggestivo con note di albicocca in confettura, scorza d'arancia candita, dattero, mandorla tostata, fichi secchi e al forno, uva passa, speziatura di cardamomo, pepe bianco, toni fumé e di pietra focaia. In bocca è dolce ma supportato da ottima spalla acida, altrettanto intenso e avvolgente, sapido lunghissimo e di grande equilibrio, con note tostate dolci, spezie e ancora frutta secca, finale che richiama la mandorla e l'albicocca. Ideale come vino da meditazione, si può accostare a crostate, biscotti secchi, ma si può provare anche con bavarese, pannacotta al caffè, crema inglese o chantilly.**

Produced 100% from low yielding and increasingly rare Picolit grapes, which are dried on reed mats in special, cool, ventilated "houses" for three months after harvest. The grapes are de-stemmed manually and then undergo a soft pressing and fermentation in 120 liter, French oak barrels for 30 days, followed by barrel aging. The wine has a beautiful, antique gold color with streaks of topaz. It offers an intense and evocative bouquet with notes of apricot jam, candied orange peel, dates, almonds, toasted and roasted figs, raisins, cardamom, white pepper and hints of smoke and flint. The taste is enticingly sweet, yet supported by an excellent balance of acidity and displays great length on the palate. Extremely rich and lush in the mouth, the Bellanotte Picolit envelops the palate with seductive, intense, complex flavors of toasty, sweet, dried fruit, apricot, almond and exotic spices. Ideal as a sipping wine after dinner, it serves beautifully with classic dessert wine pairings but is best served on its own with reverence.

Erstes Kosten dieses süßen Weines, der man von Picolit Weintrauben hergestellt, getrocknet auf die Darre in kühlen und belüfteten Raum für etwa 3 Monate; die Traubenkern werden von Kammern mit Hand separiert durch eine sanftige Pressen gepresst und folgt die Gärung in französischen Eichenholzfässern von 120 Liter für 30 Tage. Danach der Ausbau in anderen Holzfässer. Der Wein hat eine wunderschöne antike goldene Farbe mit Streifen von Topas, intensive und stimmungsvolle Bukett mit Noten von Marillenmarmelade, kandierte Orange, Datteln, Mandeln, geröstete und gebratene Feigen, Rosinen, Gewürze von Kardamom, weißem Pfeffer, gerauchte Töne und Feuerstein. Der Geschmack ist süß, aber von guter Säure unterstützt, intensiv und hüllig, schmackhaft, lang und mit wichtigem Gleichgewicht süßen geröstete Noten, Gewürzen, trockenen Früchten und Ende Erinnerung von Mandeln und Aprikosen. Ideal als Meditationswein, kann man mit Kuchen, Kekse, aber auch mit Torten, Crème Anglaise oder Chantilly getrunken werden.



Denominazione	Vino da tavola bianco dolce
Uvaggio	Picolit 100%
Vendemmia	Raccolto nel mese di Ottobre pressatura a Dicembre
Vinificazione	Le uve raccolte in cassetta vengono selezionate e messe ad appassire sui cannicci in un ambiente fresco, asciutto e ventilato per circa tre mesi. Mani pazienti, con grande attenzione separano il raspo dagli acini che poi vengono portati in pressa per una pressatura soffice, da qui dopo la divisione dalla buccia, il prezioso mosto viene fatto fermentare in caratelli di rovere per 30 giorni per passare successivamente nei caratelli di affinamento
Gradazione	15% vol. circa
Affinamento	Caratelli di rovere francese da 120 litri
Abbinamento	Lo dicono classico vino da dessert ma è troppo aristocratico per degnare accoppiamenti. È vino da dopo pasto e da meditazione.
Title	Sweet white wine
Grapes	Picolit 100%
Harvested	In October - Dried on mats and pressed in December
Vinification	The grapes are selected and put in boxes to dry on reed mats in a cool, dry ventilated place for three months. Patient hands, very carefully separate the stems from the grapes that are then soft pressed. After pressing, the precious juice is fermented in oak barrels for 30 days and then barrel aged
Alcohol	15% vol.
Aging	In French oak casks of 120 liters
Match	Classic dessert wine pairings apply, however, this is a noble wine best served with reverence, alone, after a meal
Anbaugebiet	Süßer Weißwein
Rebsorten	Picolit
Weinlese	Oktober und sanftes Pressen in Dezember
Vinifikation	Die Trauben, in Kisten aufgegeben, werden ausgewählt und auf die Darren in einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Raum für etwa drei Monate trocken lassen. Geduldige Hände, sehr sorgfältig trennen die Traubenkammen von den Trauben, die dann durch eine sanfte Pressung gepresst werden. Nach der Trennung von der Schale fermentiert der hochwertige Most in Eichenfässern für 30 Tage und später in anderen Reifungsfässern
Alkoholgehalt	15% vol.
Ausbau	Französische Eichenfässer vom 120 Liter
Empfehlungen	Man sagt als klassischer Dessertwein, aber es zu edel, um mit dem Essen zu empfehlen. Dieser ist ein Wein für nach dem Essen und Meditation