



CUMINS – Picolit Doc Collio

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: Cumins situato in localita Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio

Tipo di terreno: Marne arenarie

Vitigno: Picolit

Ceppi per ettaro: 5000

Forma di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con appassimento delle uve per trenta giorni.

Pressatura e successiva pulitura del mosto per decantazione.

La fermentazione avviene in barriques di Allier ad una temperatura controllata di 20°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa otto mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed ulteriori sei mesi circa di affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino carico, ha un profumo delicato, di straordinaria finezza, ricorda fiori di campo, mandorla, pesco, acacia e castagno.

In bocca è avvolgente, molto persistente ed estremamente elegante.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: è un vino da meditazione, può essere servito con antipasti di "paté di foie gras", formaggi non stagionati, torte a base di confettura non particolarmente dolci.

Longevità: 15-20 anni.

Temperatura di servizio: 12-13°C.

MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

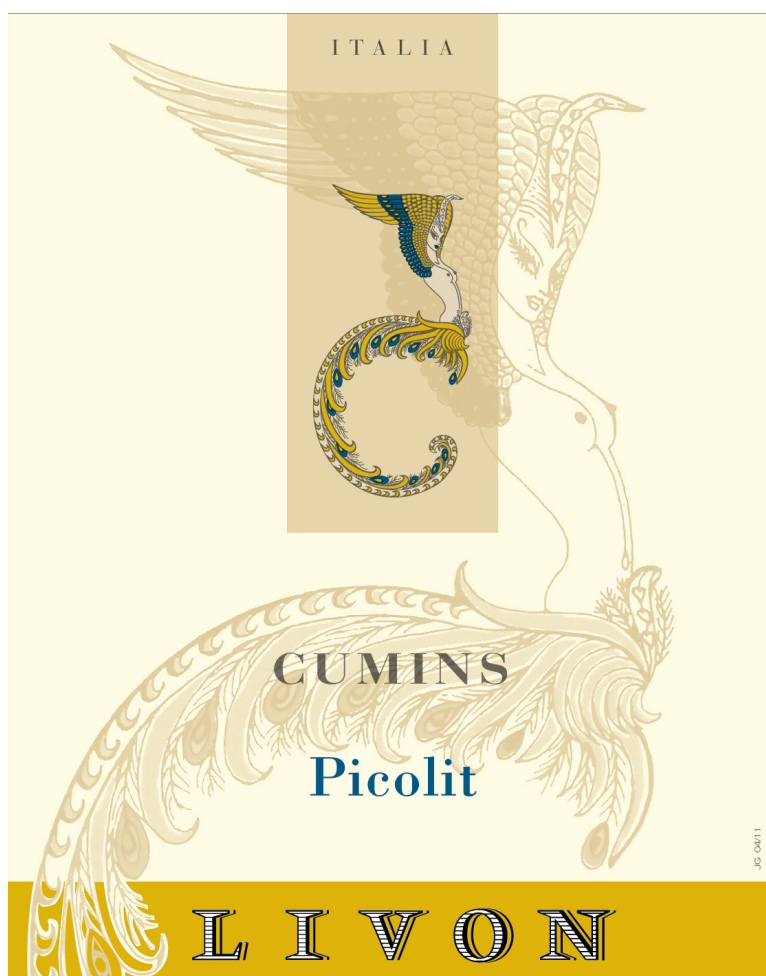
-  QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:
Vendemmia 2001



AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



CUMINS – Picolit Doc Collio



Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 – Dolegnano • 33048 (Udine) Italy
Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it