

PICOLIT TORRE ROSAZZA 2013

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Torre Rosazza
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1974
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 90 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Genagricola S.P.A.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giovanni Casati
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Friaul-Julisch-Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Colli Orientali del Friuli)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Picolit (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass und Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
83,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,25
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,80
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
42,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
93,00
- ▶ **ph** (ph)
3,63
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,5 l



PICOLIT TORRE ROSAZZA 2013

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
-
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Mergel, Sandsteinschichten
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
2,3 t/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
120-180 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September - Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Gebäck / Geflügel: Foie Gras (Gänseleber. Gänsestopfleber oder Entenstopfleber) / Käse: Büffel-Ricotta mit Akazienhonig, Robiola (Frischkäse), Tuma de Paia (Frischkäse)
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Torre Rosazza ist stolz darauf, das Gros der in der Region noch angepflanzten authentischen Picolit-Traube zu besitzen. Die Trauben für den Dessertwein werden im Herbst per Hand geerntet und danach für ca. 60 Tage zum Trocknen in Regale gelegt. Während dieser Zeit verlieren sie fast 40 % ihres Gewichts. Die Trauben werden nacheinander entrappt und dann gepresst, der Most anschließend teilweise in Edelstahl und teilweise in Eichenfässern vergoren. Der Picolit glänzt im Glas mit einem brillanten Gold. Sein zartduftendes Bukett erinnert an Honig, Gebäckcreme und weißen Pfirsich. Am kompakten Gaumen zeigt er eine intensive, natürliche Süße, die verzaubert. Foie Gras, Büffel-Ricotta mit Akazienhonig sowie Buttergebäck und Creme-Käse finden in ihm einen passenden Begleiter wie Robiola und Tuma de Paia (Frischkäse).
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observacoes)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Località Poggiobello, 12
33055 Oleis (UD)
Italien