

# Picolit Torre Rosazza

## Wein | expertise

Torre Rosazza  
Friaul-Julisch-Venetien

### Geschmack |

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-Kekse finden in ihm einen passenden Begleiter wie Robiola und Tuma de Paia (Frischkäse).

### Rebsorten |

Picolit (100 %)

### Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 6,35 g/l |  
Restzucker: 74,30 g/l

### Passt zu ... |

Dessert: Gebäck  
Geflügel: Foie Gras (Gänseleber, Gänsestopfleber oder Entenstopfleber)  
Käse: Büffel-Ricotta mit Akazienhonig, Robiola (Frischkäse), Tuma de Paia (Frischkäse)

