

Picol

Friuli Isonzo DOC 2013

Lis Neris

Il Picol Friuli Isonzo Doc Lis Neris è prodotto con solo Sauvignon Blanc. Un vitigno internazionale coltivato in molte aree del mondo. Le due scuole (zone) di riferimento sono francesi; la valle della Loira che produce Sauvignon particolarmente aromatici, sapidi e minerali e la zona di Bordeaux che vinifica questo vitigno spesso in assemblaggio con il Semillon conferendogli struttura e corpo. In entrambi i casi l'eleganza e la finezza sono propri solo dei vini migliori.

La riva destra dell'Isonzo, con i suoi suoli caldi e sassosi, decisivi per una struttura superiore, ed un clima favorito nello sbalzo termico dalla ventilazione di origine balcanica e dagli influssi mediterranei per la vicinanza al mare, è un sito di grande potenzialità per percorrere quella che si può chiamare la via friulana al Sauvignon Blanc. E di questa via il Picol è una grande espressione.

Questo grazie alla storia che c'è dietro quest'azienda che sorge tra il confine Sloveno a nord e la riva destra del fiume Isonzo a sud. E' qui che Alvaro Pecorari, geometra e architetto mancato, decise intorno ai 25 anni di stabilirsi nell'azienda di famiglia a partire dagli anni '70. Azienda di famiglia che, al vitivinicolo, si dedicava già dal 1879.

Uno dei grandi risultati è questo Sauvignon: un vino dal carattere territoriale, elegante ed espressivo grazie ai suoi equilibrati aromi fruttati. Un vino che di anno in anno stupisce per la sua qualità costante, che incanta con la sua nobile complessità e la sua struttura impegnativa ma mai affaticante. Un vino già perfettamente godibile, ma che si presta benissimo anche a qualche anno di invecchiamento ulteriore.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Friuli Isonzo
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	San Lorenzo
Vitigno	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini
Gusto	Equilibrato, sapido e fresco
Profumo	Intensi sentori fruttati di cedro, kiwi e frutto della passione con note di ortica, fiori di sambuco e un piacevole sottofondo minerale
Abbinamenti	Secondi piatti di aragosta alla catalana, secondi piatti di nasello con salsa di broccoletti
Temperatura di servizio	11°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi James Suckling 92

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 60 m m

Tipologia terreno Altopiano ghiaioso calcareo

Allevamento Guyot

Densità impianto 5.200 viti

Età ceppi Più di 25 anni

Resa per ettaro 50 hl

Vinificazione Fermentazione in tank di acciaio

Maturazione Maturazione inox-legno sul deposito fine per 11 mesi
con battonage

Affinamento In bottiglia per 12 mesi

Invecchiamento 6-10 anni
consigliato