



RONCO DI PREPOTTO

VIGNETI MACORIG DAL 1901

Picolit



Vino bianco dolce dal colore giallo dorato con riflessi ambrati.

Al naso sensazioni di prugne secche, nocciola, fichi secchi, albicocca, fieno di montagna e cera d'api.

Al palato; un ampio quadro di sensazioni che si accavallano l'una con l'altra in una armonica sinfonia accompagnata da una dolcezza importante ma non stucchevole ed invadente, dove si rinnovano le note di prugne secche, confetture di albicocche, fichi secchi e miele di castagna.

A tavola con i classici: fegato grasso d'oca, formaggi verdi, fegato alla veneziana, scampi crudi e caviale o completamente da solo a fine cena come vino da meditazione.

Dati Tecnici

- Vino bianco dolce
- **Tipo di uve:** Picolit
- **Epoca di raccolta:** seconda di ottobre
- **Tipo di vendemmia:** manuale ed in cassetta
- **Vinificazione:** in appassimento fino a gennaio-100% barrique
- **Affinamento:** per due anni in barrique e poi 2 in bottiglia