



CANTARUTTI

MCM SIXTY NINE FOREVER PICOLIT 2007
Friuli Colli Orientali

VITIGNO: storico e leggendario vitigno autoctono 100% Picolit

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 0.60.00 sulle colline di Rosazzo

VENDEMMIA: è avvenuta manualmente agli inizi del mese di ottobre dopo un'accurata e attenta cernita dei grappoli.

VINIFICAZIONE: questa uva, così rara e così preziosa viene delicatamente diraspata e quindi pressata. Il mosto mantenuto a temperatura controllata viene posto a fermentare in piccole botti di rovere francese.

AFFINAMENTO: questo prezioso mosto affina in legno selezionato per qualche anno. E' grazie alla sua lunga permanenza nelle botti che riesce ad evolvere e trasformarsi grazie anche alla possibilità di svolgere indisturbato la fermentazione malo lattica. L'imbottigliamento è avvenuto alla fine di aprile 2010.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: dal colore giallo oro fitto con riflessi che ricordano i topazi, presenta aromi che si sprigionano intensi ed eleganti; con fragranze nette di uva sultanina scorze di agrumi canditi unite a eleganti percezioni di castagna e fichi secchi. Etereo e caldo al palato rimane complesso ed equilibrato con una lunga persistenza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: lo si definisce vino da meditazione poiché non è sicuramente un vino "da tutti i giorni" e da consumare "con tutti". Lasciamo volentieri al consumatore la decisione di trovare il miglior accostamento secondo le sue abitudini e conoscenze gastronomiche. Vino da forti emozioni gustative.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,7% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,8gr/lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 14 - 16°C



Bicchieri Consigliato:



AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e-mail: info@cantaruttialfieri.it