

AZIENDA AGRICOLA DRAGA

Picolit DOC Collio (0,50L)

100%

Italie, Frioul



Bénéficiant d'un climat contrasté, les vins blancs profitent d'une atmosphère en perpétuel mouvement entre les fraîches influences alpines et celles méditerranéennes de la mer Adriatique. Ces fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit sont extrêmement favorables à la formation de beaux arômes frais et fruités obtenus grâce à la conservation d'une acidité suffisante.

Le Picolit est à la fois un vin et un cépage indigène à très petit rendement (cela étant dû principalement à une pollinisation insuffisante) possédant de toutes petites baies.

La surface aujourd'hui encépagée couvre à peine plus de 200 hectares.

Le terroir sur lequel prospèrent les raisins Picolit du domaine Draga est de type marnes de grès.

La vendange du millésime 2011 s'est effectuée à la fin du mois de septembre avec une première et légère surmaturation sur la plante. Les raisins ont ensuite subi un phénomène de passerillage dans des locaux où l'air circule librement jusqu'à Noël. Les raisins sont ensuite triés pour éliminer une éventuelle mauvaise évolution de quelques grappes. Ils sont ensuite égrappés et subissent une macération à froid sur les peaux pour 24 heures à la température de 7°C. La fermentation s'effectue en barriques à la température de 26 à 28°C. La fermentation malolactique est faite intégralement. Les vins restent sur les lies fines pour au moins 8 mois avant d'être soutirés. L'élevage se poursuit en barriques de plusieurs vins durant 12 mois, puis il est mis en bouteilles.

Alcool : 11,90 %

Sucres résiduels : 158g/L

Ce vin présente une robe claire, or brillante. Le nez est d'un fruité intense, floral et complexe. En bouche, vous retrouverez une palette aromatique sur le fruit à pépins, avec à la fois une douceur cajoleuse et une virilité tranchante. Grande longueur savoureuse.

C'est le prototype du vin de méditation.

