



SCHEDA DESCRITTIVA VINO DOLCE DELLA CASA

Tipo di terreno: Collinare composto da marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca”.

Prodotto con uve: Picolit

Denominazione: DOC Collio

Tenore d'alcool: 12.5 %

Acidità: 5,00 ÷ 6,00 ‰

Prima annata prodotta: 2006

Durata del vino prevista: circa 10 anni

dopo tanti anni di utilizzo del Picolit negli uvaggi del Vintage Tunina e del Capo Martino, abbiamo deciso, con la vendemmia 2006, di produrre una piccola parte in purezza con appassimento delle uve.

L'etichetta raffigura un interno di ospitalità contadina.

Confezionato in bottiglia da 0,375 litri e tappato esclusivamente con capsula a vite Stelvin per preservare al meglio le sue intrinseche qualità.

