



Norina Pez

CJALIÂR

Picolit

DOC COLLIO

GEBIED: Dolegna del Collio

DRUIF: 100% Picolit.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: heuvel.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 90-100 meter boven zeespiegel.

SNOEIMETHODE: guyot.

OOGST: eerste helft van oktober.

VINIFICATIE: Nadat de druiven met de hand zijn geoogst worden de druiven in speciale cassettes gelegd om ze daar te laten indrogen gedurende 2 maanden. Nadat de ingedroogde druiven zijn geperst worden er in barrique geselecteerde gisten aan toegevoegd. Deze wijn blijft 24 maanden op vat liggen.

ALC.PERC.: 13% vol.

OMSCHRIJVING: De wijn heeft een volle gouden kleur met flonkerende reflexen. In de neus duidelijk tonen van honing, amandel, gedroogd fruit en tonen van vanille. De wijn smaakt vol, zacht en zoet, met tonen van amandel en honing.

GASTRONOMIE: Deze wijn is om langzaam te nippen en te genieten. Hier hoeft niet bij gegeten te worden, maar een éclair of een boterzachte madeleine van de patisserie is natuurlijk heerlijk!.

SERVEERTEMPERATUUR: 8-10°C.

Azienda Agricola **NORINA PEZ** di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it