Tilocip

DOLCE VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Friuli Venezia Giulia
Vitigno: Picolit
Suolo: Marnoso di origine oceanica
Estensione del vigneto: 0,37 ha
Tipo d'impianto: Sylvoz
Densità ceppi per ha: 1.500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 1,5 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura manuale e fermentazione spontanea in piccoli contenitori di plastica con due follature al giorno fino al termine degli zuccheri. Torchiatura manuale e affinamento in una piccola damigiana di vetro di 54 l per 33 mesi.
Solforosa totale: 24 mg/l
Bottiglie prodotte: 100

PRODUTTORE

FRUS
Avanguardia

PERCHÉ

Il Tilocip di Frus è un vino bianco abboccato ottenuto da picolit, un vitigno semi-abbandonato friulano. Dal sorso pieno, glicerico e morbido che ricorda un vino dolce, pur avendo esaurito quasi completamente gli zuccheri. Una rarità!

QUANDO

Quando la domenica mattina vi svegliati carichi di grandi intenzioni ma la giornata è uggiosa e tutti i vostri piani di uscire per camminare in campagna con gli amici sfumano, andate in dispensa e tirate fuori farina, zucchero e cannella. Prendete dal frigo il burro e lasciate lavorare ritmicamente le mani fino a preparare la base di una galette. Guarnitela con la frutta che trovate in casa e infornatela, mentre aspettate che il forno arrivi a temperatura aprite una bottiglia di Picolit e versatevi un piccolo calice per consolarvi. Adesso è il momento di invitare gli amici per una domenica in casa!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it