

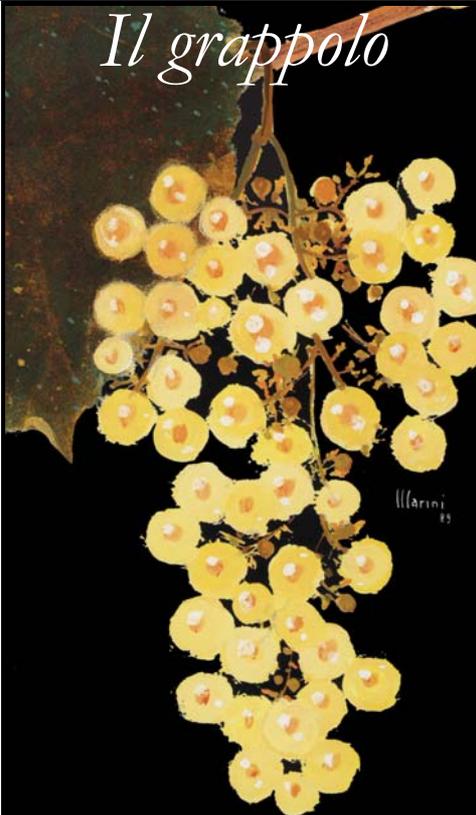


P i c o l i t

La bottiglia



Il grappolo



Il bicchiere



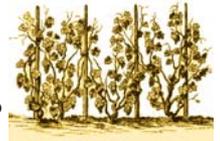
Capacità
22,5 cl

Altezza
200 mm

Larghezza
72 mm

Carta d'identità

Il Picolit della Cantina Produttori Cormòns nasce da uve allevate nel cuore del Collio, a Cormòns, su terreno marnoso ricco di calcare, potassio e fosforo e viene prodotto in quantità limitata solo nelle annate in cui merita la vinificazione. La produzione è di soli 36 quintali per ettaro, dove vengono impiantate 3100 vigne. Il sistema d'allevamento è la Cappuccina doppia



Il grappolo è medio, piramidale, con un'ala marcata, spargolo; gli acini sono piccoli e radi, di forma ellissoidale, di colore dorato con pruina; con polpa consistente, succosa e dolce. Foglia media, pentagonale, trilobata o pentalobata, con seni peziolari appena accennati; la pagina superiore è verde chiaro.



Dopo la vendemmia l'uva Picolit passa alla vinificazione tradizionale: il mosto viene sistemato in piccoli carati di pregiato legno di quercia. Già ai primi giorni di ottobre, quando inizia la vinificazione, si avviano i controlli per guidarla a temperatura ideale onde recuperare appieno i profumi e gli aromi inconfondibili. Verso la fine di novembre il mosto completa la lunga fermentazione e nell'ottobre successivo il Picolit passa all'imbottigliamento: e in eleganti bottiglie allungate viene tenuto a battesimo ogni anno da un famoso pittore. Per la Cantina Produttori Cormòns, infatti, il Picolit è più d'ogni altro "Vino d'Artista".



Messaggi in bottiglia



La ricetta



Gorizia

Gubana alla Goriziana

Preparare la sfoglia con ½ chilo di burro e lasciarla in un luogo fresco. Intanto preparare un impasto con ½ chilo di farina, 35 g. di burro, 1 uovo, 1 tuorlo, 1 bicchiere d'acqua fredda, il succo di ½ limone con un pizzico di sale; lasciare riposare sotto un tovagliolo per ¼ d'ora. Avvolgere il burro preparato all'inizio nell'impasto e spianare con il matterello, lasciare riposare ogni volta per ¼ d'ora. Riporre la sfoglia in un luogo fresco. Nel tempo che questa riposa preparare il ripieno con 100 g. di uva sultanina (messa il giorno prima in una terrina con Picolit, un goccio di Rhum, la scorza di un limone grattugiato, vaniglia e zucchero), 750 g. di mandorle sbucciate e macinate. Metà delle mandorle vengono mescolate con 5 albumi, 2 etti di burro e zucchero. Sulla sfoglia posta su di un tovagliolo, si stende il composto appena ottenuto e vi si aggiungono gli altri ingredienti macinati lasciando per ultima l'uvetta. Arrotolare quindi (con l'aiuto del tovagliolo), la sfoglia ripiena ed adagiarla su un foglio di carta oleata, spennellare leggermente con un uovo sbattuto e infornare.

Il vino

E' la gemma dei vini friulani, vino denso e nobile, apprezzato quasi certamente già dai Romani, Nella seconda metà del 1700 era ospite fisso delle mense più prestigiose d'Europa, da Londra a Mosca, da Vienna al Vaticano. La sua eccezionalità sembra essere inscritta nei geni: il vitigno Picolit ha sempre sofferto di limitata produttività: in primavera i suoi fiori in parte non si impollinano, altri patiscono "l'aborto floreale". Scarsa produzione quindi, ma il vino che se ne ottiene è stupefacente per i profumi che sprigiona e la dolcezza che infonde al palato in un insieme di sensazioni veramente uniche.

Vino denso e dolce ma secco, nobile, prestigioso e vecchio di tradizione, acquista col passare degli anni un sapore inconfondibile, dolce senza essere zuccheroso, per i sentori profondi che non sovraccaricano il palato ma lo riempiono di intense sensazioni aromatiche, in cui prevale il miele d'acacia,

Il Picolit va bevuto per rendere più piacevole la conversazione o più gradevole il relax. E' comunque ottimo con il foie gras, il patè de foie, le ostriche e i dondoli. Da servire a non più di 10-12° in estate e in inverno, in un bicchiere con la coppa a forma di rosa Baccarat sfiorita.



Spirito divino



Salvatore Fiume, per il Vino della Pace 1987.

Da "Bacco in Friuli"
di
G. Battista Michiel
(XVIII secolo)

Ma qual mai nuovo prurito
Mi risveglia l'appetito
Di riber del Picolito?
Qui si rechin Cantimplore
Cento mille, ed ancor di più,
perchè ogn'un allarghi il core
Coll'a gara mandar giù
Questo grato almo liquore,
Che agli antichi ignoto fu
Ma nel berlo si compiacciano
di far brindisi, che piacciano,
E perchè d'esso
il primo io mi riempio/
Dal brindar di me
si prenda esempio/
Perchè la tua fama
vola in ogni lito/
Liquor soavissimo
Illustrissimo,
Eccellentissimo
Bevo volentierissimo
In tua salute amabil Picolito.