



PICÈCH
le vigne del Ribel

COLLIO FRIULANO 2023

Denominazione d'Origine Controllata
PRODOTTO UNICAMENTE CON UVE DI FRIULANO

Zona DOC: COLLIO, colline di Pradis a Cormons

Anno d'impianto: 1966, 1997

Resa per ettaro: 60 q.li

Tipologia del terreno: marne ed arenaria ("ponca")

Sistema d'allevamento: guyot

Densità d'impianto: 4.500/ 5.500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: metà settembre 2023

Vinificazione: le uve vengono diraspate e macerate per alcune ore. Fermentazione ed affinamento per 9 mesi in vasca di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Epoca d'imbottigliamento: Giugno 2024

Gradazione alcolica: 13,5 vol.

Temperatura di servizio: 12° C

Durata prevista del vino: 8 - 10 anni

N.° di bottiglie prodotte: 8.600 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: vino sapido, quasi salino, ben sostenuto dalla componente acida, con un finale ammandorlato, caldo e persistente.

Abbinamenti: in aperitivo con prosciutti locali (D'Osvaldo di Cormons), insalata di pollo, pesci delicati, caprini freschi.



La dicitura "Le vigne del Ribel" che trovate in tutte le etichette ricorda il padre di Roberto, uomo che non scendeva a compromessi. Una persona che ha sofferto e lavorato molto per arrivare a quello che aveva, ma che al tempo stesso non si è lasciato sopraffare dai sacrifici ed ha saputo cogliere anche i lati buoni della vita. Una figura che è ben raffigurata dal riccio, divenuto il simbolo dell'azienda.

Il nostro Friulano esprime l'animo del passato, vino che il Ribel amava particolarmente.

Azienda Agricola Picech Roberto Località Pradis 11 34071 Cormons (Go)

TEL: +39 0481 60347

INFO@PICECH.COM WWW.PICECH.COM