

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

PICOLIT, RARITÀ FRIULANA



AIS MILANO • 5 MAGGIO 2017

♥ 0 👁 1.1K ➦ 2



Veduta_dei_Colli_Orientali_del_Friuli_1

Picolit, rarità friulana



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Il Picolit è una delle delizie e delle rarità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Si produce partendo dall'omonima uva, vitigno autoctono friulano già coltivato in epoca romana o forse prima ancora dai Celti che, come rivelano recenti studi, già conoscevano e apprezzavano l'arte di produrre vino.

Furono comunque i legionari romani che, stabilitisi in zona, diedero impulso alla viticoltura.

Espansione che continuò anche nei secoli seguenti fino al Medioevo quando iniziò un periodo di declino anche a causa delle continue guerre e lotte di confine. Il nuovo millennio vide l'intervento dei monaci benedettini che ridiedero vigore alla coltivazione della vite le cui vicende furono sempre comunque legate alle continue e differenti invasioni anche se la cultura della vite si radicava sempre più tra le popolazioni friulane.

Occorre dare merito al Conte Fabio Asquini di Fagagna che nel 1700, salvò il vitigno da sicura scomparsa facendolo conoscere in mercati di pregio quali Milano, Genova, Parigi e Londra. Il Picolit era apprezzato nelle Corti europee, dallo Zar di Russia e dall'Imperatore d'Austria nonché dai Papi.

Arrivando ai tempi moderni fu la Famiglia Perusini che ricominciò la vinificazione, andata in declino nell'Ottocento. Nel 1959 Luigi Veronelli fece il suo primo viaggio in Friuli per conoscere i Picolit della Contessa Giuseppina Perusini; scrisse poi "Non credo vi sia in Italia vino più nobile di questo, è stato autentica gemma dell'enologia friulana".

Il territorio di coltivazione si estende su diciannove comuni della zona ad est di Udine, quasi al confine con la Slovenia. I vigneti sono posti ad una altezza compresa tra i 100 e i 400 metri di altitudine, in zone collinari, esclusi i fondovalle, in posizione soleggiata con un'esposizione ottimale, così come definito dal disciplinare di produzione. Molte zone sono terrazzate essendo le migliori quelle con maggior pendenza, al culmine delle colline.

Il terreno è costituito da marne ed arenarie disposte a strati alternati, il così detto Flysch di Cormons che in dialetto locale assume il nome di "ponca". Questo composto si sgretola facilmente sotto l'azione degli agenti atmosferici trasformandosi in frammenti scagliesi che mutano il colore passando dal tipico grigio-azzurro al giallastro.

La caratteristica che rende così unico e raro il Picolit è la produzione limitatissima a causa dell'acinellatura, l'aborto floreale a cui vanno incontro i grappoli in formazione e che lo lasciano quindi spargolo, con pochi piccoli acini che, al contempo, sono però più dolci.

Il Picolit ha ottenuto nel 2006 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, massimo riconoscimento nazionale della qualità, con il nome di "Colli Orientali del Friuli – Picolit".

Il vino si presenta alla vista con un colore, giallo paglierino carico che, con l'invecchiamento in legno, assume le tonalità dell'oro antico.

Al naso rivela numerosi sentori: dalla frutta matura a quella secca, le note di miele si uniscono a quelle floreali di taglio e ginestra. In bocca risulta pieno, ben equilibrato con un retrogusto persistente di note aromatiche fruttate.

Da servirsi ad una temperatura intorno ai 12 °C, è per sua natura vino da "meditazione" che trova il giusto abbinamento, nel dopo pasto, a pasticceria secca o a formaggi stagionati.

di Paolo Valente

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: [Ais Milano](#) [Colli orientali](#) [Friuli](#) [Picolit](#) [vino](#) [wine](#)

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO