

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

RIVERA
(Schioppettino)

Da uve autoctone di Schioppettino. Il colore è rosso rubino intenso con bagliori violacei, il profumo vinoso e fragrante, il sapore fresco e schietto. Accompagna bene affettati nostrani, minestre, arrostiti di carni bianche e pesce cucinato in salsa. Il vino va consumato giovane ad una temperatura di servizio 16°-18° C. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta
VITIGNO: Schioppettino
TERRENO: Marne arenarie note localmente come Ponka
ALTITUDINE: 150 m slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
DENSITÀ: 3.500 viti/ha

RESA/ETTARO: 45 q
VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages
AFFINAMENTO: acciaio
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: sì

I RICONOSCIMENTI

- *Ribolla Nera 2014*: Bibenda, 3 grappoli; Vini Buoni d'Italia, 3 stelle
- *Ribolla Nera 2013*: Vitae, 3 tralci; Bibenda: 3 grappoli; Vini Buoni d'Italia, 4 stelle
- *Ribolla Nera 2012*: Vini Buoni d'Italia, 3 stelle

VIGNA PETRUSSA – Friuli Colli Orientali

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia – via Albana, 47 Prepetto (Udine) Italy
Tel/fax +39 0432 713021 – www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it