



SCHIOPPETTINO

RiNera

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

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.



VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta

VITIGNO: Schioppettino 100%

TERRENO: marne arenarie "Ponka"

ALTITUDE: 150 slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA': 3,500 plats/ha

VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce, con rimontaggi alternate a délestages

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

RINERA 2017

- Vinous.com by Ian D'Agata 91/100
- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri 🍷🍷

RINERA 2016

- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri 🍷🍷
- Golosaria "fuoritop"

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

Az. Agr. Di Hilde Petrusa Mecchia - via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy
Tel/fax +39 0434 713021 – www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it