



## SCHIOPPETTINO di Prepotto *Riserva*

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Da un'accurata selezione di uve autoctone di Schioppettino, che trovano la loro culla d'origine ad Albana di Prepotto, questo vino viene prodotto in quantità limitata e solo nelle annate migliori. Vinificato con lieviti indigeni, affina per 36 mesi in legno e 12 in bottiglia. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO:	100% Schioppettino, vitigno autoctono
TERRENO:	marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	100m slm
DENSITA':	circa 3500 viti/ha - 60 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE:	macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages
AFFINAMENTO:	tonneaux / botti in legno per 36 mesi e 12 in bottiglia
GRADAZIONE:	in base all'annata può variare da 13,5% a 14,5%
T° DI SERVIZIO:	18°-20°C



**OLFATTO:** Pieno e persistente con sentori speziati di pepe nero e prugna

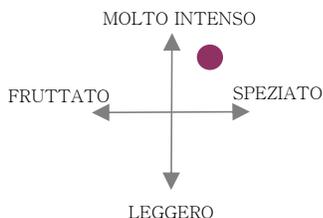


**GUSTO:** In bocca complesso ed elegante, ma anche intenso e speziato.



**ABBINAMENTI:** Cibi europei: vellutate di funghi, formaggi fermentati, arrostiti di carne e selvaggina  
Cibi internazionali: pollo tikka masala, spaghetti di riso alla Singapore e piatti in agrodolce

CORPO	● ● ● ● ●
PERSISTENZA	● ● ● ● ●
TANNINI	● ● ● ● ●
ZUCCHERI	● ● ● ● ●



### SCHIOPPETTINO *RISERVA* 2018

- VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle ★★★★★
- DECANTER: Medaglia d'Argento 92/100
- SAKURA JAPAN: **MEDAGLIA D'ORO** 🌟
- THE WINE HUNTER: bollino rosso
- VINOUS: 90/100
- 5 STARS WINE: 90/100
- SLOW WINE: menzione
- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri 🍷 🍷

