



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



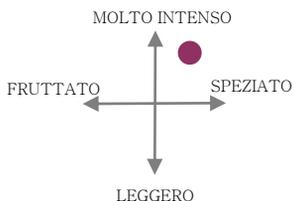
PERSISTENZA



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

RICONOSCIMENTI



vinous



slow
wine



VIGNA PETRUSSA