



SCHIOPPETTINO di Prepotto

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Vino di territorio e di spiccata personalità ed eleganza, prodotto nell'omonima sottozona, dove le uve autoctone di Schioppettino esprimono al meglio tutta la loro potenzialità. Ottenuto con bassissime rese da grappoli accuratamente selezionati e raccolti a mano alla loro perfetta maturazione, mantiene il suo carattere nativo grazie all'impiego di lieviti indigeni nella vinificazione. Colore rosso intenso e profumo caratterizzato da una seducente nota speziata tipica del vitigno. 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: in botti di legno per 24 mesi



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 13% a 14%

T° DI SERVIZIO: 18°-20°C



OLFATTO: All'olfatto è pieno e persistente con sentori di frutti di sottobosco, ciclamino e un incredibile pepe nero



GUSTO: Al palato mantiene le premesse raccolte, liberando la polpa del frutto e distendendosi con morbida eleganza ed intensità



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



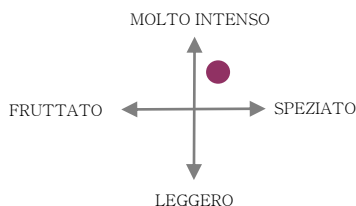
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



SCHIOPPETTINO 2019

- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri
- VINI BUONI D'ITALIA: 3 stelle ★★ ★

SCHIOPPETTINO 2018

- DECANTER: Medaglia d'Oro 🌟 95/100
- VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle ★★ ★★ ★
- JAMES SUCKLING: 90/100
- SAKURA JAPAN: Medaglia d'Oro 🌟

RICONOSCIMENTI



falstaff



VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it