



## SCHIOPPETTINO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Vino di territorio e di spiccata personalità ed eleganza, prodotto nella Valle dello Judrio, 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

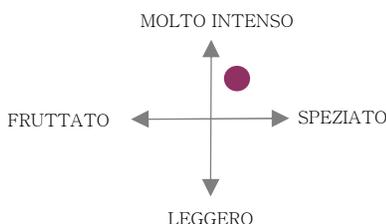


**GUSTO:** Al palato mantiene le premesse raccolte, liberando la polpa del frutto e e distendendosi con morbida eleganza ed intensità



**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



RICONOSCIMENTI

### SCHIOPPETTINO 2019

➤ GAMBERO ROSSO: 3 bicchieri

