

Schioppettino di Prepotto

Doc Friuli Colli Orientali



Tipo di vino:	Rosso secco
Varietà delle uve:	Schioppettino
Sistema di allevamento:	Guyot
Vendemmia:	Le uve sono state raccolte rigorosamente a mano nella seconda decade di ottobre.
Vinificazione:	Le uve, dopo aver subito un estremo diradamento in pianta all'inviatura, vengono raccolte rigorosamente a mano. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in botti di rovere per circa 16 mesi per poi essere imbottigliato e commercializzato a due anni dalla vendemmia.
Acidità:	5.4 g/l
Alcool:	13 % in volume
Colore:	Vino dal colore rosso rubino con i riflessi violacei.
Note olfattive e gustative:	Vino importante, idoneo all'affinamento in legno e a un lungo invecchiamento in bottiglia. L'aroma di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo si arricchisce con il tempo di note speziate tra le quali spicca un sentore di pepe verde. Sapore pieno, intenso e asprigno.
Temperatura di servizio:	Servire preferibilmente a 18 - 20 °C.
Abbinamenti:	Si abbina a piatti rustici come carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.