

# Schioppettino di Prepotto

## Doc Friuli Colli Orientali



<b>Tipo di vino:</b>	Rosso secco
<b>Varietà delle uve:</b>	Schioppettino
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Vendemmia:</b>	Le uve sono state raccolte rigorosamente a mano nella seconda decade di Ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	Le uve, dopo aver subito un estremo diradamento in pianta all'invaiaatura, 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.
<b>Acidità:</b>	5.4 g/l
<b>Alcool:</b>	14 % in volume
<b>Colore:</b>	Vino dal colore rosso rubino con i riflessi violacei.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	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.
<b>Temperatura di servizio:</b>	Servire preferibilmente a 18 - 20 °C.
<b>Abbinamenti:</b>	Si abbina a piatti rustici della cucina friulana, carni grasse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.