

# **SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO**



VITIGNO: *Schioppettino 100%*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli – sottozona Prepotto*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *70 q/ettaro*

TERRENI: *Collina - Marna gialla e Ponca Rossa (Marna e Arenaria)*

METODO DI RACCOLTA: *Dopo un forte diradamento nel mese di agosto, la vendemmia viene effettuata a mano con selezione dei grappoli a metà ottobre*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE: *Si procede alla pigiatura dei grappoli e ad una macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Alla svinatura, il vino viene affinato in tonneau da 5 hl di rovere francese per 24 mesi.*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: *Colore rosso rubino intenso con buona consistenza. Profumi intensi e complessi. Aroma tipico di frutti di bosco, confettura di more e prugne, spezie dolci come cannella e pepe, profumi eterei, cuoio, sottobosco, ciclamino. Sapore pieno, intenso, dotato di buona freschezza e sapidità, dolci i tannini. Nella sua complessità il vino è armonico ed equilibrato. Molto lunga la persistenza gustolfattiva.*

ABBINAMENTI: *Vino da accompagnare ai piatti tipici della cucina friulana, carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura. Piacevole come vino da meditazione. Servire a 16-18 °C.*