



Schioppettino

Vitigno: Schioppettino 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: IGT

Tipo di terreno: terreno marnoso

Epoca di vendemmia: metà Ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate, pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. Nella fase iniziale si fa 1 delestage per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione, poi sono frequenti i rimontaggi. La fermentazione viene bloccata quando si raggiungono circa i 50 grammi /litro di zuccheri residui.

Affinamento:

Nei mesi successivi si operano gli opportuni travasi e si lascia affinare il vino in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento che in parte avviene ad aprile ed in maniera più consistente ad agosto quando il vino è più maturo.

Note sensoriali:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: l'aroma tipico ricorda i frutti di bosco, la mora selvatica e il mirtillo. Presenta una tipica nota di pepe nero.

Gusto: il sapore è pieno e intenso, leggermente tannico, gradevolmente amabile.

Abbinamenti: ottimo da solo o abbinato alla pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 14 °C