



CARATTERISTICHE

Vitigno: 100% Schioppettino

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di Vendemmia: prima decade di ottobre

Raccolta : Manuale in cassetta

Tecniche di Vinificazione :

La raccolta totale dell'uva avviene in cassette che vengono poste in un apposita sala deumidificata per circa un mese. Dopo varie analisi la massa viene pigia-diraspata e il mosto resta a contatto con le bucce per circa una settimana ad una temperatura max di 25°C. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Dopo la svinatura e la fine della fermentazione si effettua una lunga serie di batonnage in botti di acciaio inox.

Analisi chimico –fisica:

Alcool svolto: 13.0 % in vol

Acidità totale: 5,6 gr/l

Colore: Vino dal colore rosso rubino con dei riflessi violacei

Note olfattive e gustative: Al naso è intenso, molto speziato, ricorda la cannella, la mora selvatica, caratteristica che si evidenzia anche in bocca.

Grazie all' appassimento è rotondo, di gran corpo, il finale è morbido.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 16-18 °C.

Abbinamenti: Lo Schioppettino è un vino molto versatile, può essere abbinato a formaggi stagionati, a primi piatti a base di ragù, a secondi piatti semplici o più complessi come: selvaggina, cacciagione e arrostiti di carne.