



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

DOC Friuli Colli Orientali

Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Varietà delle uve: 100% Schioppettino

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale a metà ottobre

Vinificazione : Le uve, pigiate e diraspate, vengono poste nelle vasche di macerazione per la fermentazione alcolica a temperatura controllata. La macerazione prosegue poi per un periodo complessivo di circa 7-10 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, follature e delestage. Alla svinatura il vino viene posto a maturare in tonneau da 5 hl in rovere di secondo passaggio, per un periodo di circa 12-18 mesi a seconda delle annate, e affina in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Acidità: 5,8 g/l

Alcool: 13,0 % in volume

Colore: Rosso rubino, con sfumature violacee.

Note olfattive e gustative: Al naso è molto complesso e caratteristico con sentori di pepe verde e di piccoli frutti rossi. In bocca è ampio e persistente.

Abbinamenti: se invecchiato è perfetto con carni alla brace, selvaggina o formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 17-18 °C.