



GLI AUTOCTONI



SCHIOPPETTINO
DOC FRIULI COLLI ORIENTALI
Vitigno autoctono
Schioppettino



Contiene solfiti



Colore:

Rosso rubino, di media fittezza, vivace.



Profumo:

Frutti di bosco, mora selvatica e ribes nero con sentori erbacei



Gusto:

Complesso, pieno, con sentori di marmellata ai frutti di bosco, leggermente tannico, setoso e strutturato.

Desrizione: grappolo cilindrico, acino elicoidale di colore blu-nero.

Sistema di allevamento: Cappuccina semplice e doppia

Terreno: spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei.

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata e pressata, viene mantenuta nei serbatoi di fermentazione per una ventina di giorni in modo da estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Una volta svinato, il vino viene messo in grandi botti di rovere.

Affinamento: in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: piatti rustici della cucina regionale, cotechini e brovada, bagna càuda, pappardelle con selvaggina, carni grigliate ed arrostiti.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

