FRIULI COLLI ORIENTALI DOC SCHIOPPETTINO

Classificazione: Friuli Colli Orientali DOC

Epoca di raccolta: metà ottobre.

Macerazione: 15 - 20 giorni alla temperatura di 25° C in botti di acciaio. Successivamente, mantenendo la stessa temperatura, viene favorito l'avvio della fermentazione malolattica che si conclude in legno.

Elevazione: in legno di rovere tipo Allier.

Imbottigliamento: Luglio. Una volta imbottigliato il vino riposa per almeno 3 mesi prima di essere commercializzato.

Alcool (% vol.): 12,4

Zuccheri (g/l): 2,3 (Secco)

Acidità Totale (g/l): 5,3

Note di degustazione: Lo Schioppettino da giovane è nervoso e vivace, il colore rosso scuro con toni violacei rende armoniosa la degustazione che nei profumi lascia immaginare i frutti di bosco. È piacevolmente fresco e citrino, dal corpo equilibrato. L'acidità alta, caratteristica di questo vino, fa sì che i toni vivaci rimangono presenti anche dopo un breve invecchiamento. I profumi diventano un elegante bouquet di sottobosco.

Accostamenti gastronomici: ad inizio pasto si sposa con salumi nostrani, pancetta coppata e lardo. Ottimo con zuppe tradizionali e paste. Squisito con gnocchi di patate conditi con capriolo. Piacevole con coniglio o pollo al forno. Si apprezza volentieri anche con formaggi di media stagionatura.
Mescita: 17 - 18 gradi in calici da rossi giovani.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 5 anni.

Note: Lo Schioppettino**:** sull'origine di questo simpatico nome si fanno varie supposizioni. Sembra si chiami così per la caratteristica sensazione che si ha mangiando l'uva, la cui buccia, molto sottile e tesa a maturazione avvenuta,

"scoppietta" in bocca.