

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP SCHIOPPETTINO



Denominazione: Colli Orientali del Friuli Dop

Varietà: Schioppettino 100%

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 2005

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 60 Ql/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m, sistema di
allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Prima decade ottobre, raccolta manuale

Vinificazione: trasporto celere dell'uva in cantina.

Diraspapigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti
indigeni per 13-15 giorni a 25-30°C in botti di cemento con
rimontaggi giornalieri. Maturazione di 6 mesi in botti di rovere
ed affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici: 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 rimangano presenti anche dopo un breve
invecchiamento. I profumi diventano un elegante bouquet di
sottobosco.

Abbinamenti 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.

Temperatura Di Servizio: 18-20 °C.

Gradazione alcolica: 12.5% Vol.

