



I CLASSICI



SCHIOPPETTINO

DEI FRUTTI ROSSI

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Schioppettino (detto anche Ribolla Nera o Pokalca)
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 – 350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg, in ottobre
Vinificazione	in vasche di cemento termo-condizionate a 25/27 °C per un minimo di 15 giorni, con rimontaggi e délestage
Affinamento	parziale per almeno 8 mesi in grandi botti troncoconiche di rovere di Slavonia da 2.600 lt e tonneaux da 500 lt
Colore	rosso rubino intenso
Aroma	deciso e ampio di pepe e spezie, frutti di bosco e netta prugna con finale di marasca
Gusto	vino rosso secco, elegante e morbido con riscontro olfattivo di frutta e spezie. I tannini sono vellutati di ottima struttura e persistenza
Longevità	10/12 anni
Abbinamento	selvaggina da piuma, stinco al forno, grigliate di carne, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16/18 °C