



VIGNA®
PETRUSSA

Le Perle dei Colli Orientali

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



Là dove lo Judrio lambisce la piana di Albana, si produce da uve di Ribolla Nera, accuratamente scelte, questo grande vino rosso dai bagliori violacei e dai profumi speziati. Vino di territorio e di spiccata personalità. La località di Albana di Prepotto è la sua culla d'origine, dove esprime al meglio tutta la sua potenzialità. All'olfatto è pieno e persistente con sentori di frutti del sottobosco e quello del ciclamino. Il palato mantiene le premesse raccolte, liberando la polpa del frutto e distendendosi con morbida eleganza. Accompagna bene vellutate di funghi, formaggi fermentati, arrostiti di carni e selvaggina nobile. Temperatura di servizio: 18°-20°C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VITIGNO: Ribolla Nera	AFFINAMENTO: barrique di
TERRENO: Marne arenarie note localmente con il nome di Ponka	rovere francese per 24 mesi e 6 mesi in bottiglia
ALTITUDINE: 150 m s.l.m.	GRADO ALCOLICO: 13,5%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot	FERMENTAZIONE MALOLATTICA: sì
DENSITÀ: 3.500 viti/ha	ACIDITÀ TOTALE: 5,1%
RESA/ETTARO: 40 hl	ESTRATTO SECCO: 25,0 g/l
VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestage	

I RICONOSCIMENTI

- *Schioppettino 2009*: Bibenda, 4 grappoli; Gambero Rosso, 2 bicchieri; Espresso, 3 bottiglie; ViniBuoni d'Italia, 4 stelle; Ian d'Agata, 92/100; Decanter DWWA, bronzo; Gilbert&Gaillard, 88/100; Merano Wine Festival, 86-89
- *Schioppettino 2008*: Bibenda, 4 grappoli; Gambero Rosso, 2 bicchieri; Espresso, 3 bottiglie; ViniBuoni d'Italia, 4 stelle; Ian d'Agata, 90/100; Decanter DWWA, bronzo; Merano Wine Festival, 90-94
- *Schioppettino 2007*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Espresso, 3 bottiglie; ViniBuoni d'Italia, la CORONA; Slow Wine, segnalazione
- *Schioppettino 2006*: Gambero Rosso, 2 bicchieri
- *Schioppettino 2005*: Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi; ViniBuoni d'Italia, 4 stelle; Ian d'Agata, 91/100; Merano Wine Festival, 83-85
- *Schioppettino 2004*: Bibenda, 4 grappoli; Gambero Rosso, 2 bicchieri rossi; Espresso, 3 bottiglie
- *Schioppettino 2003*: Gambero Rosso, 2 bicchieri
- *Schioppettino 2002*: Bibenda, 4 grappoli; Gambero Rosso, 1 bicchiere
- *Schioppettino 2001*: Bibenda, 4 grappoli

VIGNA PETRUSSA - Colli Orientali del Friuli

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia - 33040 PREPOTTO via Albana 47 - tel. e fax 0432 713021
info@vignapetrussa.it - www.vignapetrussa.it