

# Stanig



## Schioppettino di Prepotto

D.O.C. Colli Orientali del Friuli

<b>Tipo di vino:</b>	<i>Rosso secco</i>
<b>Varietà delle uve:</b>	<i>Schioppettino</i>
<b>Sistema di allevamento:</b>	<i>Guyot</i>
<b>Vendemmia:</b>	<i>Le uve sono state raccolte rigorosamente a mano nella seconda decade di Ottobre.</i>
<b>Vinificazione:</b>	<i>Le uve, dopo aver subito un estremo diradamento in pianta all'invaiaatura, vengono raccolte rigorosamente a mano. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontagli per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in piccole botti di rovere per circa 18 mesi per poi essere imbottigliato e commercializzato a due anni dalla vendemmia.</i>
<b>Acidità:</b>	<i>5,4 g/l</i>
<b>Alcool:</b>	<i>13 % in volume</i>

- Colore:** *Vino dal colore rosso rubino con i riflessi violacei.*
- Note olfattive e gustative:** *Vino importante, idoneo all'affinamento in legno e a un lungo invecchiamento in bottiglia. L'aroma di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo si arricchisce con il tempo di note speziate tra le quali spicca un sentore di pepe verde. Sapore pieno, intenso e asprigno.*
- Temperatura di servizio:** *Servire preferibilmente a 18 – 20 °C.*
- Abbinamenti:** *Si abbina a piatti rustici della cucina friulana, carni grasse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.*