



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO ————— 2010



Tipologia:	Rosso
Uve da cui è prodotto:	Schioppettino o Ribolla Nera 100%
Zona di produzione:	Colli Orientali del Friuli
Comune di produzione:	Prepotto
Forma di allevamento:	Guyot
Densità impianto:	4000/7000 Ceppi/ha
Età delle viti:	12/40 anni
Resa per ceppo:	0,5/1 kg
Composizione terreno:	Marnoso con percentuali variabili di argilla
Epoca di vendemmia:	26-28 Settembre 2010 con raccolta e selezione manuale delle uve in cassette.

TECNICA DI PRODUZIONE

Diraspatura delle uve	
Durata fermentazione	8 giorni
Macerazione:	Protratta per 10 giorni con rimontaggi frequenti nella prima fase, a diminuire anche nell'intensità.
Lieviti:	Selezionati
Temp. di fermentazione:	20°/24° C
Fermentazione malolattica:	Totale
Affinamento:	Lo Schioppettino sosta nelle barriques per 18 mesi e successivamente per altri 8 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Agosto 2012
Alcole:	13,15 %
Acidità totale:	5,64 g/l
Ph:	3,58
Zuccheri residui:	1,67 g/l