

# SCHIOPPETTINO

SCHEDA TECNICA

• ZONA DI PRODUZIONE  
• Colli Orientali del Friuli

• UVA  
• 100% Schioppettino

• EPOCA VENDEMMIA  
• ottobre

• GRADAZIONE  
• 13.50 %

• FORMA ALLEVAMENTO  
• Guyot bilaterale

• VIGNETI  
• Colli Orientali del Friuli

• TECNICA DI VINIFICAZIONE

• Raccolta fatta a mano, di uve selezionate,  
• quindi pigiatura e messa a macerare con ri-  
• montaggi costanti per 20/25 giorni in vasche  
• di acciaio. Successivamente le bucce ven-  
• gono delicatamente pressate, viene avviata  
• la fase di fermentazione in acciaio; a questo  
• punto il mosto viene fatto stagionare in barri-  
• ques (botti di rovere francede da 225 lt) per  
• un periodo di 16/18 mesi. Il vino viene poi as-  
• semblato ed imbottigliato restando ancora a  
• riposo per un periodo di 3/5 mesi

• TERRENI

• Ponca , terreno che deriva dallo scioglimento  
• della marna argillosa situato nel comune di  
• Prepotto.

RON  
DEI  
PINI  
Via Ronchi 94 - 33040 Prepotto - Udine - Italia  
Tel. +39.0432.713239 - Fax +39.0432.713800  
www.roncodeipini.it - e-mail: info@roncodeipini.it