

Antoctoni



LA BUSE

dal lôf

Schioppettino di Prepotto

- ❖ NOME DEL VINO: Schioppettino di Prepotto.
- ❖ ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Colli Orientali.
- ❖ TIPOLOGIA: Rosso D.O.C.
- ❖ BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000.
- ❖ UVE: 100% Schioppettino di Prepotto.
- ❖ VIGNETO:
 - esposizione: sud, sud-est;
 - sistema di allevamento: gujot;
 - tipologia del terreno: marna-arenaria (Ponka);
 - densità d'impianto: 4000/5000 ceppi ettaro;
 - resa per ettaro: 70 q.li;
 - epoca di vendemmia: prima decade di ottobre, rigorosamente manuale.
- ❖ VINIFICAZIONE: vinificazione in rosso, macerazione per 20 giorni con regolari follature.
- ❖ MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: matura in legno per 12 mesi, segue un affinamento in acciaio ed un'ulteriore affinamento in bottiglia.
- ❖ NOTE TECNICHE:
 - Alcool 13,5%;
 - ph 3,50;
 - acidità tot. 5,50;
 - zuccheri 3,5 g/l;
 - estratto secco tot. 25 g/l.
- ❖ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
 - Vista: colore rosso rubino, consistente.
 - Olfattivo: piccoli frutti di bosco (mora e lampone), floreale di violetta. Eleganti spezie si offrono al naso: pepe verde, cannella, liquirizia e noce moscata. Importante presenza minerale.
 - Gusto: un vino di bella freschezza. La sapidità accompagna l'assaggio fino alla chiusura virando verso note quasi ematiche. Tannino morbido e carezzevole. Vino intenso e di lunga persistenza gusto olfattiva. Elegante e gentile.
- ❖ ABBINAMENTI: vino da piatti rustici, consigliato con pappardelle al sugo di lepore, cinghiale, capriolo.
Il Sommelier consiglia: lasagne, maccheroni alla chitarra con ragù di agnello, vincisgrassi, pollo al curry, pollo alla salsa, faraona alla birra, spezzatino di agnello con fave e piselli, scaloppine ripiene. Servire a 16-18° C.

