



SCHIOPPETTINO

Di Prepotto

2011

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE	Albana di Prepotto – Friuli colli Orientali
VITIGNO	Schioppettino 100 %
TIPO DI TERRENO	Giacitura collinare su terreno marno-argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot, con selezione sia dei germogli nel periodo di sviluppo primaverile che dei grappoli in fase di invaiatura.
ETA' MEDIA VIGNETO	I primi impianti risalgono al 1820 e i successivi reimpianti sono stati effettuati con le barbatelle ricavate dal vigneto originario. L'ultimo impianto risale al 1964
PERIODO DI RACCOLTA	Tra la prima e seconda settimana di ottobre – vendemmia manuale in cassetta
RESA PER ETTARO	65 quintali
VINIFICAZIONE	Le uve diraspate sono poste a fermentare in vasche di cemento effettuando regolari "delestage" con una leggera ossigenazione dei mosti per una durata di 10 gg. a 27 °C
MATURAZIONE	24 mesi in barrique di rovere francese
BOTTIGLIE PRODOTTE	2000 bottiglie da 0,75 litri
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Vino di colore rosso rubino carico con sfumature violacee, all'olfatto presenta sentori di spezie, mora, mirtillo e marasca; al gusto si rivela sapido, fruttato e con tannini morbidi e vellutati che ne danno una buona pienezza in bocca. Si consiglia l'abbinamento a secondi piatti di carne rossa e selvaggina, va servito in ampi bicchieri ad una temperatura di 18-20 °C
GRADO ALCOLICO	13,5 % volume
ACIDITA' TOTALE	5,4 grammi litro