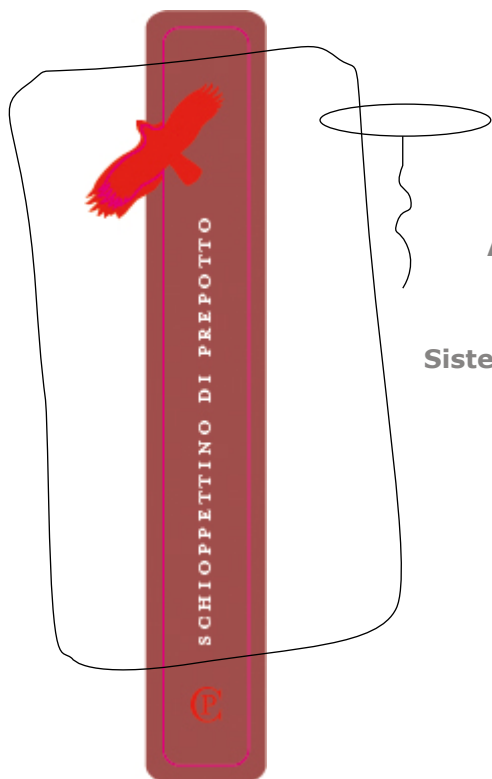


Schioppettino di Prepotto



Vigneto Vigna Casa Fiorata

Vitigno Schioppettino

Denominazione D.O.C. Friuli Colli Orientali - Sottozona Prepotto

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Guyot

Metodi di difesa lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

Vinificazione ed affinamento Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente diraspate e pigiate. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione. Effettuata la svinatura il vino viene affinato in piccole botti di rovere francese ove completa la fermentazione malolattica. L'imbottigliamento avviene dopo due anni dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso, aroma tipico di frutti di bosco, mora selvatica e mirtillo si mescola armoniosamente con note speziate, in particolare il pepe verde. Sapore asciutto, fresco, di buona struttura. Con l'invecchiamento si evolve in un elegante bouquet di sottobosco e spezie.

Abbinamenti Si accompagna ai piatti rustici della cucina friulana, carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio 16° - 18 °C



COLLI DI POIANIS

Azienda Agricola

.....

Colli di Poianis Società Agricola Semplice
Via Poianis 34/a
33040 Prepotto (Udine) Italia
Tel: 0039 0432 713185 / 713444
Fax: 0039 0432 713185
www.collidipoianis.it
info@collidipoianis.it