

Schioppettino

Venezia Giulia

IGT

*
VINO ROSSO



Varietà delle uve
100% Schioppettino.

Terreno
Argilloso.

Vinificazione
La raccolta totale dell'uva avviene in cassette. Rimangono per circa un mese in un'apposita sala deumidificata e ventilata. Successivamente le uve vengono diraspate e il mosto resta a contatto con le bucce per un lungo periodo a temperatura controllata. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Fermentazione e affinamento in botti di acciaio inox.

Colore
Vino dal colore rosso rubino con dei riflessi violacei.

Note olfattive e gustative
Vitigno autoctono di Prepotto. Al naso è intenso, molto speziato, ricorda la cannella, la mora selvatica, caratteristica che si evidenzia anche in bocca. Grazie all'appassimento è rotondo, di gran corpo, il finale è morbido.

Abbinamenti
Lo Schioppettino passito è un vino molto versatile, può essere abbinato a formaggi stagionati, a primi e secondi piatti semplici a base di carne.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

16 – 18 °C