

# Schioppettino di Prepotto

## Friuli Colli Orientali DOC

\*  
VINO ROSSO



viedalt.it

Varietà delle uve  
100% Schioppettino.

Terreno  
Marnoso-arenaceo.

Vinificazione  
Lunga macerazione a una temperatura controllata.  
In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi e delestage per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Fermentazione in botti di acciaio inox. Alla svintura il vino viene posto a maturare in tonneau da 500 L di secondo passaggio, per un periodo di circa 12-24 mesi a seconda delle annate e affina in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Colore  
Rosso rubino, con sfumature violacee.

Note olfattive e gustative  
Al naso è molto complesso e caratteristico con sentori di pepe verde e di piccoli frutti rossi. In bocca è ampio e persistente.

Abbinamenti  
Se invecchiato è perfetto con carni alla brace, selvaggina o formaggi stagionati.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

17 – 18 °C