

Schioppettino di Prepotto

Friuli Colli Orientali DOC

*
ROTWEIN



viedalt.it

Rebsorten

100% Schioppettino.

Boden

Mergel-Sandstein.

Weinbereitung

Lange Mazeration bei kontrollierter Temperatur. In dieser Phase werden viele Umwälzungen und Delestagen ausgeführt, um die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen zu erleichtern. Gärung in Edelstahlfässern. Beim Abstich des Mostes wird der Wein für etwa 12-24 Monate, je nach Jahrgang, zum Reifen in 500 L Tonneaux zum Ausbau gegeben und in Edelstahl bis zur Abfüllung verfeinert.

Farbe

Rubinrot, mit violetten Nuances.

Bouquet und Geschmack

In der Nase ist er sehr komplex und charakteristisch mit Aromen von Pfeffer und kleinen roten Früchten. Im Mund ist er ausgedehnt, anhaltend.

Servierempfehlungen

Wenn gereift, passt er hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Wild oder reifem Käse.

Traubenlese

Von Hand

Serviertemperatur

17 – 18 °C