

SCHIOPPETTINO



Vitigno Schioppettino 100%.

Denominazione Schioppettino Igt Venezia Giulia.

Annata 2014.

Tipo di Terreno Collinare , argilloso con forte presenza di marna.

Zona Produzione Comune di Manzano - zona Doc Friuli Colli Orientali.

Sistema di allevamento Guyot, 5500 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Ultima decade di settembre/prima di ottobre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Manuale in cassetta.

Vinificazione Diraspatura e pigiatura meccanica successiva macerazione per 10/15 giorni sulle bucce, svinatura e pressatura soffice, fermentazione con lieviti in crema selezionati. Stoccaggio in botti da 500 litri di rovere per un anno. Durante il periodo di affinamento avviene la fermentazione malo lattica.

Affinamento In botti di rovere per un anno ed affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Bottiglie prodotte 2000 circa.

Gradazione alcolica 13,5% Vol.

Acidità totale 4,7 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento Fino a 10 anni se conservato correttamente.

Note sensoriali Profumo ampio, vinoso e intenso che ricorda il mirtillo, il lampone, la mora; molto speziato con note armoniche di legno.

Colore Rosso rubino molto intenso con riflessi granati.

Abbinamenti È adatto a tutti i piatti di carne: alla griglia, stufati e a base di selvaggina di ogni tipo. Abbinabile anche a formaggi saporiti ed invecchiati, salumi.

Temperatura di servizio 18/20 °C.

salis terrae

