



Schioppettino
Venezia Giulia
Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 100% Schioppettino.

Note di degustazione: Si caratterizza al naso per le note di frutti rossi, ciliegia ed anguria, con sottofondo speziato di pepe e liquirizia.

Sito del Vigneto: Vigna esposta a sud-est sulle colline di Prepetto, in Provincia di Udine.

Caratteristiche del vigneto: composto di viti di circa 30 anni

Suolo: Ponca

Vendemmia: inizio Ottobre

Produzione: 6.000 bottiglie/anno

Alcool: 12.5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lit

So2 totale: 59 mg/lit

Vinificazione: In acciaio, a cappello sommerso, ovvero l'insieme delle parti solide portate al sommo della vasca dallo svolgersi dell'anidride carbonica viene mantenuto immerso nel mosto fermentante con una rete fissata a metà altezza della vasca, questo al fine di favorire l'estrazione dolce di antociani, polifenoli e tannini. Fermentazione su lieviti indigeni, maturazione in acciaio sui propri fondi.