

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

La sua culla è stata la Valle del Judrio, a cavallo tra Italia e Slovenia, dove ha visto i natali. L'interazione creatasi nel corso dei secoli con il peculiare microclima riconducibile al Comune di Prepotto lo rende unico e inconfondibile. Preferisce l'elegante equilibrio alla potenza, senza rinunciare ad una notevole longevità.

Colore rosso rubino con sfumature viola. Profumo di mora selvatica, lampone, mirtillo. Sapore asciutto, fresco, di buona struttura e carattere deciso, con tipica nota pepata finale.



VITIGNO	Schioppettino 100% (autoctono)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 90-140 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	Macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28°C, con frequenti rimontaggi
AFFINAMENTO	24/30 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, poi in bottiglia per almeno 48 mesi prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1982 / 2004 / 2005 / 2006 / 2017
Primo anno di produzione	1986
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000/7.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 18°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Paste ripiene e risotti alla selvaggina, secondi in umido, pesci grassi salsati, formaggi stagionati. Eccellente con raviolini ripieni al brasato, risotto al Castelmagno, anatra glassata, Casera della Valtellina d'alpeggio