

LE SELEZIONI



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO RISERVA

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Colli Orientali del Friuli-
M. G. A. Schioppettino di Prepotto

Età dei vigneti: 12/14 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 250 a 350 mt s.l.m.

Uve: Schioppettino

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale su cassette
max 12 kg nel mese di ottobre

Vinificazione: in vasche di cemento
termo condizionate per 15/20 gg.
con fermentazione malolattica sulle
bucce

Affinamento: 24 mesi in botti da 5
hl e barrique di rovere francese e di
Slavonia (troncoconiche). Successi-
vamente all'imbottigliamento, vi è un
affinamento in bottiglia di due anni.

Colore: rosso rubino

Aroma: prugne secche, chiodi di
garofano, noce moscata, pepe nero,
sentore balsamico

Gusto: grande equilibrio di struttura,
tannini eleganti, bella nota di frutta
rossa (prugna, ciliegia)

Longevità: 10/12 anni e oltre

Abbinamenti gastronomici: selvag-
gina da piuma e di pelo (beccaccia,
cervo), formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16/18° C