

## 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