



LE SELEZIONI

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

RISERVA

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali – Menzione Geografica Aggiunta: Schioppettino di Prepotto
Varietà	Schioppettino (detto anche Ribolla Nera o Pokalca)
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg in ottobre
Vinificazione	macerazione in vasche di cemento termo-condizionate per 15/20 giorni con fermentazione malolattica sulle bucce
Affinamento	24 mesi in tini troncoconici da 2.600 lt e tonneaux di rovere francese e di Slavonia; successivo ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi
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
Abbinamento	selvaggina da piuma e di pelo (beccaccia, cervo), formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18/20 °C



2011