



## LE SELEZIONI

### SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

RISERVA

DOC

Friuli Colli Orientali



<b>Formato bottiglia</b>	750 ml
<b>Denominazione</b>	D.O.C. Friuli Colli Orientali – Menzione Geografica Aggiunta: Schioppettino di Prepotto
<b>Varietà</b>	Schioppettino (detto anche Ribolla Nera o Pokalca)
<b>Anno d'impianto</b>	2002-2003-2004
<b>Esposizione</b>	collinare Sud-Est
<b>Terreno</b>	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Altitudine</b>	250 - 350 mt s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot monolaterale
<b>Densità</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vendemmia</b>	a mano in cassette di massimo 12 kg in ottobre
<b>Vinificazione</b>	macerazione in vasche di cemento termo-condizionate per 15/20 giorni con fermentazione malolattica sulle bucce
<b>Affinamento</b>	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
<b>Colore</b>	rosso rubino
<b>Aroma</b>	prugne secche, chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, sentore balsamico
<b>Gusto</b>	grande equilibrio di struttura, tannini eleganti, bella nota di frutta rossa (prugna, ciliegia)
<b>Longevità</b>	10/12 anni e oltre
<b>Abbinamento</b>	selvaggina da piuma e di pelo (beccaccia, cervo), formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio</b>	18/20 °C

