

Schioppettino di Prepotto - DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vino rosso autoctono conosciuto anche con il nome di ribolla nera. Lo Schioppettino di Prepotto si produce esclusivamente nel comune di Prepotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino rosso rubino tendente al violaceo. Aroma tipico di frutti di bosco, lampone e pepe. Sapore intenso e asprigno.

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI:

Schioppettino 100%

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Vigneti in Prepotto, provincia di Udine, a 160 m sul livello del mare, rivolti a sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot con resa di 50/70 quintali per ettaro.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti.

EPOCA DI VENDEMMIA:

La vendemmia ha luogo tra fine di settembre e i primi di ottobre con la raccolta manuale in cassetta.

VINIFICAZIONE:

Diraspatura e pigiatura; macerazione per 8/10 giorni con delestage quotidiani.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Fermentazione malolattica completa. A fine fermentazione alcolica in acciaio inox per tutto l'autunno e barriques di diversi cicli per circa 12 mesi poi in vetro per alcuni mesi.

ABBINAMENTI:

Arrosti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° – 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5% VOL

ACIDITÀ TOTALE: 5 G / L

ESTRATTO SECCO: 28 G / L

SOLFITI: 54 MG / L