

SCHIOPPETTINO

FRIULI COLLI ORIENTALI



NOME:	SCHIOPPETTINO
DENOMINAZIONE:	Friuli Colli Orientali
UVE:	Schioppettino 100% (ribolla nera)
VIGNETO:	25 anni. Doppio capovolto (Cappuccina)
RESA PER ETTARO:	70,00 q/Ha
TERRENO:	Marno argilloso
VENDEMMIA:	Fine settembre inizio ottobre con raccolta manuale in cassetta con una attenta selezione delle uve
VINIFICAZIONE:	Diraspatura, inoculo di lieviti indigeni selezionati, fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni con regolari rimontaggi, svinatura con pressatura soffice
MATURAZIONE:	In barrique da 225L per 36 mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 6 mesi
PRODUZIONE:	1500 bottiglie da 0.75l
COLORE:	Rosso rubino intenso
PROFUMO:	Note speziate di cannella e pepe si fondono con accenni di frutti rossi. Un delicatissimo sentore di caffè ricorda l'affinamento
GUSTO:	Il sapore intenso è caratterizzato da spezie come cannella, noce moscata e pepe e dai frutti rossi. I tannini sono morbidi ed equilibrati
ABBINAMENTI:	Risotti, Piatti a base di selvaggina, Carni grigliate

Az. Agr. Casella Pasqualino

Via Pietro Zorutti, 7, 34070 Dolegna del Collio GO - PI: 02419020306 - [+39 348 3200639](tel:+393483200639) - info@vincasella.com