

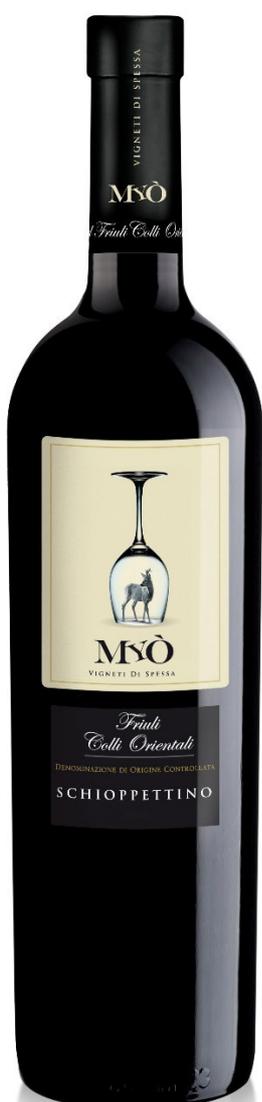


SCHIOPPETTINO 2017

Identity Label

Il Capriolo; la bellezza, interpretata dalla leggiadria

concerto di armonie, che si incontrano in movenze libere e sontuose



Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Uve Schioppettino 100%

Zona di produzione Prepotto (Udine)
esposizione S SO, 1.0 ha

Natura del terreno argilloso
Ponca, caratteristica stratificazione di marne arenarie di origine eocenica
220 mt slm

Raccolta a mano con selezione attenta dei grappoli;
metà Ottobre

Impianto del vigneto anno 1979
sistema di allevamento a guyot
4.500 viti/ha

Produzione 50 qli/ha

Vinificazione fermentazione avviata in tank di acciaio;
follatura giornaliera

Maturazione & Affinamento in barrique per 18 mesi;
fino al 10% in tonneaux, con selezione di annate storiche.
imbottigliamento e affinamento di 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica 13.50% vol.

Potenziale di invecchiamento 20 anni

Temperatura di servizio 18° C

Formati disponibili 0.75 L ; 1.5 L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo di colore rosso rubino

Esame olfattivo speziato ed intenso, fragola matura, mora selvatica e pepe nero fresco

Esame gustativo morbido, caldo e lungo, tannini equilibrati