



SCHIOPPETTINO Venezia Giulia IGT

UVE

Schioppettino

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Esposizione: giacitura pianeggiante.

Suolo: terreni argillosi di medio impasto, ricchi di scheletro derivanti da depositi alluvionali. Lo strato attivo non supera i 60 centimetri ed è un terreno ben drenato ed areato.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot semplice e bilaterale

VINIFICAZIONE

La vendemmia manuale avviene in più passaggi, per raccogliere i grappoli d'uva al giusto punto di maturazione. Segue una seconda selezione in cantina, prima della vinificazione. La fermentazione, con macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi, si svolge in tini di legno a temperatura controllata di 26-28°C per circa 15 giorni. La svinatura dà inizio ad un periodo di affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso con riflessi violacei. All'olfatto è intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di viola, fruttati di ribes nero, lampone, mora e speziati di chiodi di garofano, pepe nero e cannella. Al gusto è strutturato con un piacevole equilibrio tra le note fruttate e la finezza dei tannini su un fondo vellutato e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti saporiti, secondi di carni bianche, anatra e pollame elaborati, carni rosse.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

8-12 anni

