



VIE D'ALT

# SCHIOPPETTINO

Denominazione di Origine Controllata



**Zona di Produzione:** Friuli Colli Orientali

**Densità:** 4500 piante per ettaro

**Sistema di Allevamento:** Capuccina

**Raccolta :** Manuale in cassetta

**Vinificazione:** La raccolta totale dell'uva avviene in cassette. Rimangono per un mese circa in apposita sala deumidificata e ventilata. Successivamente le uve vengono diraspate e il mosto resta a contatto con le bucce per un lungo periodo a temperatura controllata. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Fermentazione e affinamento in botti di acciaio inox.

**Colore:** Vino dal colore rosso rubino con dei riflessi violacei

**Note olfattive e gustative :** Vitigno autoctono di Prepotto. Al naso è intenso, molto speziato, ricorda la cannella, la mora selvatica, caratteristica che si evidenzia anche in bocca. Grazie all'appassimento è rotondo, di gran corpo, il finale è morbido.

**Temperatura di servizio :** Servire preferibilmente a 16-18 °C.

**Abbinamenti :** Lo Schioppettino passito è un vino molto versatile, può essere abbinato a formaggi stagionati, a primi e secondi piatti semplici a base di carne.



VIE D'ALT

# SCHIOPPETTINO

Denominazione di Origine Controllata

## Production Area:

Friuli Colli Orientali

## Cultivation system:

Capuccina

## Density:

4500 plants per hectare

## Harvest:

Manual picking in crates

## Vinification:

The total grape harvest takes place in boxes. They remain for about a month in a special dehumidified and ventilated room. Subsequently the grapes are de-stemmed and the must remains in contact with the skins for a long period at controlled temperature. In this phase, many replacements are carried out to facilitate the extraction of coloring substances and tannins. Fermentation and aging in stainless steel barrels.

## Color:

Ruby red wine with violet reflections

## Olfactory and gustatory notes:

Autochthonous vine of Prepotto. The scent is intense, very spicy, reminiscent of cinnamon, wild blackberry, a feature that is also evident in the mouth. Thanks to the withering it is round, full-bodied and the finish is soft.

## Service temperature :

Serve preferably at 16-18 °C.

## Pairings:

Schioppettino passito is a very versatile wine, it can be paired with aged cheeses, first and second courses based on meat.



## Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

## Anbausystem:

Kapuziner

## Dichte:

4500 Pflanzen pro Hektar

## Lese:

Manuell in Kisten

## Vinifikation:

Die gesamte Lese der Traube erfolgt in Kisten. Sie bleiben für etwa einen Monat in einem speziellen entfeuchteten und belüfteten Raum. Anschließend werden sie entrappt und der Most bleibt für lange Zeit mit den Schalen bei kontrollierter Temperatur in Kontakt. In dieser Phase werden viele Umwälzungen ausgeführt, um die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen zu erleichtern. Gärung und Verfeinerung in Edelstahlfässern.

## Farbe:

Rubinrot, mit violetten Nuancen

## Geruchs- und Geschmacksnoten:

Einheimische Weinrebe aus Prepotto. In der Nase sehr intensiv, sehr würzig, erinnert an Zimt, wilde Brombeere, ein Merkmal, dass auch im Mund deutlich wird. Dank des Antrocknens ist er rund, vollmundig und sanft im Abgang.

## Serviertemperatur:

Bei 16-18 °C servieren.

## Serviervorschläge:

Der Schioppettino Passito ist ein sehr vielseitiger Wein, er kann mit reifen Käsesorten und einfachen ersten und zweiten Gängen auf Fleischbasis serviert werden.

