

SCHIOPPETTINO

Friuli Colli Orientali
D.O.C.



100%
Schioppettino



18° C



terza decade di
settembre.



Vinificazione: Le uve all'arrivo in cantina vengono diraspate e la macerazione avviene in fermentini in inox termocondizionati per un periodo di 15 giorni dove vengono alternate follature automatiche i primi due giorni, delestage e rimontaggi successivamente. Segue poi la svinatura e la torchiatura tradizionale delle vinacce, quindi il vino rimane un giorno in acciaio per sedimentare le parti più grossolane e poi viene travasato in barriques di primo passaggio. La fermentazione malolattica avviene in barriques, il vino rimane per 18 mesi in affinamento prima di essere assemblato e imbottigliato. Altri 2 anni in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Sensazioni: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Le note olfattive di questo Schioppettino sono inconfondibili, una sensazione di frutta rossa avvolta nel pepe nero, chiodi di garofano e cannella in abbinamento alle note di incenso, cuoio e caffè. Al palato è armonico, complesso, di buona struttura, che consente di assaporare tutte le sensazioni olfattive. È un vino che si adatta al medio/lungo invecchiamento.

Abbinamenti: Vino che rappresenta il nostro territorio e il carattere di questa popolazione, perciò forse un po' selvatico ma affascinante nella sua essenza. Lo Schioppettino sposa tutti i piatti di selvaggina nobile, formaggi di malga stagionati e, a coloro che sono disposti ad osare suggeriamo di abbinare un invecchiato al cioccolato amaro.

Le vigna di Zamo