Friuli Venezia Giulia | La Sclusa

Schioppettino

Friuli Colli Orientali Doc

Proprietà	Famiglia Zorzettig
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Sqnpi
Ettari	50
BTG prodotte	200.000



SCHIOPPETTINO

Vino rosso

Codice 69279

Annata 2020
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Schioppettino

Sostenibilità SQNPI
Vitigni Schioppettino 100%
Vinificazione Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio speciali per la macerazione che dura 6-7 giorni durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage) per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia. Qui avviene anche gran parte della fermentazione alcolica, che si concluderà dopo lo sviamento e la pressatura, in vasche di acciaio più piccole.
Suolo Argilla e marne
Abbinamento Vino da antipasti di affettato, primi piatti con sughi di selvaggina e carni di cacciagione (in particolare fagiano, beccaccia e quaglia).
Vista Rosso rubino con sfumature violacee
Olfatto Profumo intenso che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio legno aromatico.
Gusto Di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino
Affinamento In vasche di acciaio fino a primavera
Sistema di allevamento Doppio capovolto e capuccina friulana
Sesto d'impianto 3700 ceppi/ha
Epoca di vendemmia Fine settembre
Tipologia lieviti Selezionati
Acidità totale 5,0 g/l
Grado alcolico 13,00 % vol
Temperatura di servizio 16°-18°