Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Marco Scolaris

Schioppettino

Collio Doc

Proprietà	Famiglia Scolaris
Inizio attività	1924
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	25
BTG prodotte	120.000



SCHIOPPETTINO

Vino rosso

Codice 50312

Annata s.a.
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Collio
Vitigni Schioppettino

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Schioppettino 100%
Vinificazione Macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°- 28°C
Suolo Argilloso-ghiaioso di origine alluvionale
Abbinamento Formaggi erborinati, spiedini di carne esotici, crostata ai frutti di bosco, castagne
Vista Colore rosso luminoso con sfumature granate
Olfatto Profumo variegato: mora selvatica, visciola, mirtillo, ribes nero, folate di spezie e muschio.
Gusto Il corpo è piacevolmente equilibrato.
Affinamento 5 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia
Sistema di allevamento Guyot
Sesto d'impianto 5000 ceppi/ha
Resa per ettaro 90 q.li/ha
Grado alcolico 12,50 % vol
Temperatura di servizio 14°-16°