

Turian

SCHIOPPETTINO

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve, dopo la raccolta, vengono concentrate in fruttaia, tecnica che consente di esaltarne profumi e corpo.

La fermentazione sulle bucce, di circa 3 settimane, avviene in piccoli vinificatori di acciaio automatici e termo controllati.

La maturazione, dalla primavera successiva, prosegue in barriques di Allier per almeno 18 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per ulteriori 18 mesi.

VINO

Rosso rubino intenso dalla sfumatura ancora violacea.

Profumo evoluto, complesso e concentrato, ove emergono le caratteristiche varietali quali frutti del sottobosco, lampone, pepe nero e spezie. In bocca entra con tannini morbidi ed una freschezza che dona vivacità al lungo finale.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: cacciagione nobile da piuma, piccione, anatra. Pappardelle al lepre, cinghiale, capriolo.

Cucina friulana: "masurin" (Germano Reale) al forno e oca profumata al kren con mostarda di fichi.

DA UVE

Schioppettino (Ribolla Nera)

ZONA DOC

Colli Orientali del Friuli

COMUNI DI PRODUZIONE

Corno di R. e Prepotto

RESA UVA

80 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato lungo e

Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

4.200 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Metà Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa



Temperatura di servizio: 16-18°C

