



# SCHIOPPETTINO RIEPPI



**Zona di produzione:** Friuli Venezia-Giulia



**Vitigno:** 100% Schioppettino



**Sistema di Allevamento:** Doppio capovolto con densità di impianto di 4.500 viti per ettaro.



**Vendemmia:** La vendemmia comincia generalmente intorno alla prima metà di ottobre, successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



**Vinificazione:** L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Frequenti i rimontaggi favoriscono il passaggio del colore e delle componenti nobili dalle bucce al mosto in fermentazione. Il vino rimarrà a riposare in barrique di rovere per almeno 24 mesi, per poi passare all'affinamento in bottiglia ed essere messo in commercio.



**Colore:** Si presenta in un rosso scuro con riflessi violacei.



**Note olfattive e gustative:** Si apre al naso con profumi eleganti e decisi, che ricordano i fichi secchi, presenta aromi balsamici del legno e leggero sottofondo di frutti a bacca nera. In bocca è ampio e deciso, avvolgente e vellutato mostrando comunque vigore. Ottima la componente nobile dei tannini.



**Abbinamenti gastronomici:** È perfetto accompagnato con arrosti importanti, carni rosse e selvaggina. Ottimo con formaggi saporiti.



**Temperatura di servizio:** 16-18° C



**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

