



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 sottotono 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 arrostiti importanti, carni rosse e selvaggina. Ottimo con formaggi saporiti.



Temperatura di servizio: 16-18° C



Gradazione alcolica: 14% Vol.

