



Schioppettino

Annata 2014

Denominazione I.G.T. VENEZIA GIULIA

Vitigno Schioppettino 100%

Nome del vigneto Paglizza

Età delle vigne Circa 9 anni

Altitudine 200 m s.l.m.

Esposizione Ovest

Terreno Collinare, composto di marne e arenarie di origine eocenica detti "Ponca"

Forma allevamento Guyot unilaterale

Densità 6.000

Epoca vendemmia Ultimi giorni di Settembre

Raccolta Manuale

Numero bottiglie prodotte 5.000

Gestione fitosanitaria Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale, in conversione al biologico

Gestione del terreno Inerbimento spontaneo e sovescio autunnale

Vinificazione Diraspatura e macerazione sulle bucce per 10 giorni circa, in vasche d'acciaio inox con fermentazione spontanea

Affinamento 10 mesi in barrique nuove ed usate. Sei mesi di affinamento in bottiglia

Gradazione alcolica 13°

Picco evolutivo 3 anni dalla vendemmia

Durata 7 anni dalla vendemmia

Temperatura di servizio 18°

Note degustative Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso sentori di mora, mirtillo e lampone e cannella. Al palato si presenta elegante caldo e speziato riporta note di frutti di bosco.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con primi piatti come gli gnocchi al ragù di capriolo e secondi piatti di carne alla brace e selvaggina.