

SCHIOPPETTINO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



- Vitigno:** Schioppettino, chiamato anche Ribolla Nera, vitigno autoctono friulano
- Lavorazione:** le uve sono raccolte a fine settembre; i grappoli vengono selezionati ad uno ad uno prima della diraspatura e vinificati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino affina in barques di rovere francese di secondo passaggio per 8 mesi, dove svolge anche completamente la malolattica
- Durata:** 5 anni
- Colore:** rosso rubino tenue con brillanti sfumature violacee
- Profumo:** naso complesso ed intenso, dominato da sentori evidenti di pepe verde, poi spezie e frutti rossi
- Sapore:** elegante ed equilibrato, con sentori marcati di spezie varie e liquorizia, poi tannini dolci e di nuovo pepe macinato, finale molto lungo
- Abbinamenti:** versatile negli abbinamenti, si abbina perfettamente a fritti, tempura e carni bianche