

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

Denominazione

Friuli Colli Orientali DOC

Uve

Schioppettino

Vinificazione

Macerazione per una quindicina di giorni circa con rimontaggi delicati per conservare l'integrità della bacca e ottenere un'estrazione controllata e graduale. Separazione dei vinaccioli durante la vinificazione.

Affinamento

Almeno 12 mesi in barrique, per poi essere affinato lungamente in bottiglia. Come da disciplinare, può essere commercializzato non prima del mese di settembre del secondo anno successivo alla vendemmia.

Esame organolettico

Di colore rosso rubino con tonalità leggermente granate. Al profumo si presenta con note di frutta rossa di sottobosco matura, con note speziate d'incenso, pepe e chiodo di garofano. Lo Schioppettino è vino che fa della finezza e dell'eleganza i suoi segni distintivi. Un rosso gentile e purtuttavia capace di arrivare ad un'ottima complessità grazie ad un prezioso equilibrio tra olfatto e gusto. Lo conferma la sua ottima persistenza aromatica in chiusura che riprende i toni speziati.

Abbinamenti

Rosso duttile a tavola, capace di accostamenti sorprendenti, come la pasta alla Norma, la parmigiana di melanzane o piatti di pesci nobili cucinati alla mediterranea (rombo, dentice, tonno, ricciola) e il tradizionale boreto di pesci misti alla gradese. Quindi perfetto pure con le carni da animali da cortile, fino alla selvaggina (capriolo, camoscio, cervo, daino).

Temperatura di servizio

16°C

SIRCH SARL

Via Fornalis 277/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T. 0432 709835

Fax +39.0432.702564

www.sirchwine.it – info@sirchwine.com

