



SIRCH



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO Friuli Colli Orientali. DOC

Lo Schioppettino ha la sua culla nell'area di Prepotto, dove clima, terreno e cultura locale hanno dato vita ad un vero e proprio terroir. Varietà autoctona per eccellenza, si distingue per la sua classe, la sua eleganza, le sue pennellate di sentori speziati. Tanto da definirlo il Pinot Nero friulano.

Nel 2008 è stata costituita la sottozona dello Schioppettino di Prepotto – all'interno della Doc Friuli Colli Orientali – consacrando a vero e proprio grand cru.

Uva. Schioppettino, originaria del comune di Prepotto

Denominazione. Schioppettino di Prepotto. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. Marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Guyot/Doppio capovolto

Difesa fitosanitaria. Lotta fitosanitaria integrata per una sostenibilità ambientale

Epoca di vendemmia. Tardiva, essendo una delle ultime varietà a maturare

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

Colore. Rosso rubino con tonalità leggermente granate

Profumo. Si presenta con note di frutta rossa di sottobosco matura, con note speziate d'incenso, pepe e chiodo di garofano

Gusto. 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 Società Agricola a Responsabilità Limitata
33043 Cividale del Friuli (Ud) - Via Fornalis, 277/1
Tel +39 0432 709835 Fax +39 0432 702564 - info@sirchwine.com
www.sirchwine.com