



SIRCH



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO Friuli Colli Orientali DOC



Vino gentile dai toni speziati con un'ottima persistenza aromatica.

Varietà autoctona per eccellenza, citata già dal Rovasenda nella sua Ampelografia del 1877, 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 – consacrandolo a vero e proprio grand cru. Una zona – la conca di Albana e Prepotto – che era in gran parte vitata, come si evince da un documento del 1282, citato da Giuseppe SIRCH in una pubblicazione del 1910. Anche nella Classificazione dei vini della Contea di Gorizia del 1787, Albana che era territorio asburgico era inserita nella II Classe: una delle migliori!

Vitigno. 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

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

Esame Organolettico.

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