



SIRCH



SCIOPPETTINO Friuli Colli Orientali_DOC



Lo Schioppettino è uno storico vitigno autoctono friulano a bacca rossa.

La sua culla è il circondario di Prepotto e lo troviamo nella denominazione DOC Friuli Colli Orientali. Veniva comunemente chiamato fino a non molti decenni fa Ribolla Nera o Poçalza. Quest'ultimo termine, secondo quanto annotato dal noto scrittore e regista italiano Mario Soldati durante uno dei suoi viaggi enologici attraverso l'Italia, deriverebbe dall'espressione onomatopeica slovena Pòcanza che stava a indicare il rumore, simile a un "pòc", che si otteneva schiacciando un acino di questo vitigno tra le dita.

Vitigno. Schioppettino

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. Dopo essere stata diraspata, l'uva viene posta in vasche di inox a fermentare a temperatura controllata. In questa fase il mosto viene rimontato frequentemente al fine di estrarre colore e aromi dalle bucce

Affinamento. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito in vasche d'acciaio o barriques dove rimane in affinamento sulle proprie fecce per alcuni mesi e mantenuto ad una temperatura costante con frequenti batonnage a scalare nel tempo. Concluso tale periodo il vino viene travasato e assemblato per procedere poi con l'imbottigliamento a cui fa seguito un successivo periodo di affinamento in bottiglia

Esame Organolettico.

Colore. Presenta una brillante e intensa tonalità rosso rubino dai riflessi violacei.

Profumo. Al naso note speziate che ricordano il pepe nero seguite da un più gentile sentore di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo

Gusto. Fresco e pizzicante al palato in prima battuta fa seguire un finale ove si percepiscono tannini dolci con interessanti richiami fruttati

Abbinamenti. Vino ottimale per i piatti tipici friulani, carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Al top con bistecche e filetti alla griglia

Temperatura di servizio. 16/18° C