dino turco

Schioppettino

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali Schioppettino

Varietà delle uve: Schioppettino 100%

Vigneto: Condotto a livello famigliare a Prepotto, dove si estende su terreno con un'importante presenza di argilla chiamata "Ponca".

Sistema di allevamento: Singolo capovolto

Vendemmia: A mano, prima metà di ottobre

Vinificazione: Breve macerazione prefermentativa a freddo. Fermentazione della durata di 8-10 giorni a temperatura controllata (24-26°C) in cui si alternano continui rimescolamenti delle vinacce. Svinatura, pressatura delle vinacce e travaso in botte di rovere.

Maturazione ed Affinamento: affinamento sui lieviti per un periodo di 12 mesi, quindi imbottigliamento

Note sensoriali: Colore rosso rubino intenso, abbastanza carico, con leggere orlature violacee che con l'invecchiamento tendono al granato. Profumo intenso con aroma di pepe nero, richiama frutti di bosco e marasca, molto gradevole. Di sapore asciutto, persistente, equilibrato.

Abbinamenti: Vino da piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle al lepre, cinghiale, capriolo.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Azienda Agricola Dino Turco
www.dinoturco.com, info@dinoturco.com
Tel +39 0481 639 976 - 333 866 9161 - 334 276 3509