

Dino Turco

SCHIOPPETTINO

Denominazione: IGP Venezia Giulia Schioppettino

Uve: Schioppettino

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Dolegna del Collio, dove i vigneti si estendono su terreni di tipo alluvionale di origine eocenica ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa.

Resa: 80 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà d'ottobre

Vinificazione: Dopo 15-20 giorni di appassimento in un'apposita sala, le uve vengono diraspate e fatte fermentare in vasca d'acciaio inox. Macerazione per 10 giorni a temperatura di 25° C, periodo durante il quale si alternano quotidiani rimontaggi. Il vino ottenuto dalla svinatura viene travasato in vasca d'acciaio inox. Dopo 10 mesi circa a fermentazione malolattica avvenuta il vino viene imbottigliato. Ulteriori 2 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano alla vendita.

Note sensoriali: Di buon corpo, con buona acidità fissa, fresco e citrino. Colore rosso con sfumature e unghia violacea. Profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo.

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

Come servirlo: 16-18° C



Annata	2017	Cont. Alcolico	12,5%
Acidità Totale	4,9 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,1 g/l	Invecchiamento	4-5anni

T