

Martagona

SCHIOPPETTINO

TIPO VITIGNO | *Autoctono*

TITOLO | *Schioppettino*

SOTTOTITOLO | *D.O.C. Friuli Colli Orientali*

DESCRIZIONE | *La Ribolla Nera, chiamata Schioppettino nel comune di Prepotto e dintorni, è un vitigno sicuramente indigeno friulano, originario appunto della zona di Prepotto e qui principalmente coltivato. Il termine "Schioppettino" starebbe ad indicare, secondo alcuni, il crepitio in bottiglia del suo vino frizzante (un tempo imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in bottiglia, diventando quindi leggermente frizzante), mentre per altri si riferirebbe al fatto che i chicchi della sua uva, molto carnosì e croccanti, sembrano scoppiettare in bocca quando si cerca di mangiarli.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

VITIGNO | *Schioppettino in purezza*

TIPOLOGIA DI VINO | *Rosso secco*

NATURA DEL TERRENO | *Prevalentemente rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.*

ALTITUDINE | *da 150 a 200 m s.l.m.*

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO | *80 q.li*

FORMA DI ALLEVAMENTO | *Cappuccina*

VENDEMMIA | *Molto tardiva con appassimento in pianta; manuale con cernita delle uve.*

VINIFICAZIONE | *L'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 6-8 giorni, in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 8 mesi in serbatoi di acciaio inox ed in barrique.*

SCHEDA ORGANOLETTICA

GRADAZIONE ALCOLICA | *13,0% vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO | *16 - 18 gradi*

PERIODO DI CONSERVAZIONE | *5 - 6 anni*

NOTE SENSORIALI | *Vino dal colore rosso vivo con sfumature e unghia violacea. È caratterizzato da un bouquet tipico di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo. Il sapore è pieno e caldo, di buon corpo, con un'elegante tannicità.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI | *Si accompagna ottimamente ai piatti tipici della cucina friulana, carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.*



MONVIERT

www.monviero.com