



## SCHIOPPETTINO

**Vigneto:** i vigneti sono situati in Cividale, con esposizione a sud-est, ad altitudine di 140 m. sul livello del mare. Nome del vigneto "Variant".

**Terreno:** tipo argilloso o flysch.

**Uva:** Schioppettino o ribolla nera (autoctono) al 100%; grappolo di forma piuttosto grande, cilindrico allungata con una o due ali, mediamente serrato, acino sferico quasi ellissoidale, buccia di colore blu, nero, pruinosa e spessa. Densità per ettaro n. 5.500/6.500 piante, con resa di 50 quintali/h.

**Vendemmia:** raccolta manuale tardiva da inizio o metà ottobre.

**Vinificazione:** fermentazione in tini di legno, senza aggiunta di lieviti estranei a quelli propri.

**Affinamento:** in barrique nuove 80% 20% secondo passaggio per 12 mesi + 12 mesi botte grande rovere + 6/8 mesi inox decantazione naturale; vino non filtrato.

**Longevità:** oltre 15/20 anni.

**Colore:** rosso rubino intenso, quasi ematico e a tratti con sfumature e riflessi violacei; pulizia intensa, consistente il frutto anche sulle pareti del bicchiere.

**Profumo:** equilibrato, freschissimo, particolare all'olfatto dove spiccano le sensazioni di ciliegia e di frutti di bosco e finire con il granulo di caffè.

**Note sensoriali:** in bocca è un'esplosione di sapori pieni, complessi e dalla particolare freschezza del frutto che domina il palato con tratti marcati di frutti di bosco.

**Carattere:** grande freschezza, sensazioni fruttate e floreali sia al naso che in bocca estremamente piacevoli. Pluri abbinabile anche su ciò che piace.

**Degustazione:** servire a 17-18 °C in calice ampio e bombato a forma di tulipano chiuso.

