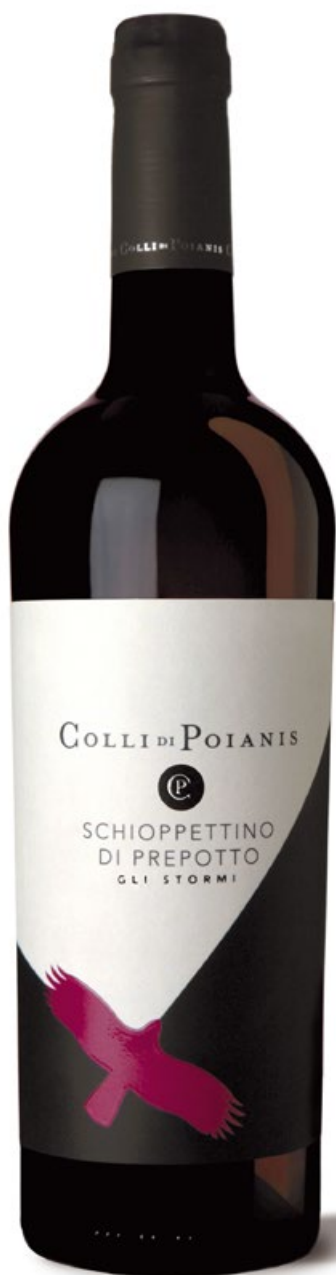




COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

# Schioppettino di Prepotto



Colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto emergono aromi fruttati di mirtilli, ribes nero e mora selvatica che si mescolano armoniosamente con note speziate, in particolare il pepe verde. Al palato è morbido, avvolgente, fresco ed equilibrato. Con l'invecchiamento si evolve in un elegante bouquet di sottobosco e spezie. Perfetto in abbinamento ai piatti della cucina tradizionale territoriale, carni rosse arrosto o brasate, selvaggina e formaggi stagionati.

**Vitigno** Schioppettino

**Denominazione** DOC Friuli Colli Orientali - Sottozona Schioppettino di Prepotto

**Area di produzione** Prepotto

**Tipo di terreno** Marne ed arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione ed affinamento** Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente diraspate. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce in tini troncoconici di rovere francese. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione. Effettuata la svinatura il vino viene affinato in barriques di rovere francese, per 12 mesi, ove completa la fermentazione malolattica.

Segue l'affinamento in vasche d'acciaio per 10 mesi e successivamente in bottiglia.

**Temperatura di servizio** 18 °C