



Schioppettino
Trevenue I.G.T.

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: fine settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di ferro e calcare.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 11,8 – 12,2 % vol.

Zuccheri: 50 gr. lt.

Acidità: 5,5 gr. lt.

Descrizione: vino rosso rubino intenso e profondo, amabile, brioso; all'olfatto si riconoscono note di fiori secchi, il fruttato ricorda la rosa, il lampone e il ribes nero.

Abbinamenti: con formaggi a pasta molle e pasticceria secca. Splendido da fuori pasto con stuzzicherie. Servire a 10-12 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.