



**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.