

TENIMENTI  
CIVIVA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavista*

#### VITIGNO

ribolla nera (piccole percentuali di merlot e altre varietà locali); colline arenario - marnose

#### RESA / HA

100 q/ha

#### ALLEVAMENTO

guyot

#### VENDEMMIA

la raccolta è manuale, nella prima decade di ottobre e nelle ore più fresche della giornata. Attenta è la selezione delle uve in vigna

#### VINIFICAZIONE

l'uva viene diraspata e successivamente pigiata. Si attua quindi una macerazione pre-fermentativa a freddo (4°-5° C). Dopo circa una settimana si scalda la massa e si inoculano i lieviti per avviare la fermentazione alcolica. Terminata questa fase si separa il vino dalle bucce, si dice svinatura, e lo si lascia decantare naturalmente per una settimana. Si attiva poi in modo naturale la fermentazione malolattica o grazie all'inoculo di batteri lattici. Il vino esprime così sensazioni gustative più vellutate

#### AFFINAMENTO

fino a giugno lo schioppettino riposa in serbatoi di acciaio. Lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità, viene successivamente imbottigliato. Prima d'essere immesso sul mercato giace al buio e nel silenzio della nostra cantina

#### COLORE

rosso rubino intenso con sfumatura violacea

#### PROFUMO

sottolineato da piccoli frutti rossi e spezie, col tempo acquista irresistibili note di sottobosco

#### GUSTO

di buon corpo, non particolarmente alcolico. Ha acidità spiccata e piacevole nota sapida

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

è un vino che ben accompagna i piatti della tradizione culinaria friulana: con pappardelle al cinghiale o abbinato a coniglio al forno, faraona, selvaggina da piuma. Gratificante su preparazioni che prevedono l'utilizzo di erbe

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.



Schioppettino

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA