

TENIMENTI  
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podari in Bellavista*

#### VITIGNO

schioppettino; terreni arenario - marnosi

#### RESA / HA

100 q/ha c.a.

#### ALLEVAMENTO

guyot / capovolto

#### VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e con l'uso di macchine vendemmiatrici, nella seconda 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

lo Schioppettino riposa per circa 8 mesi 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 violaceo

#### PROFUMO

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

#### GUSTO

ha acidità spiccata e piacevole nota sapida. Di buon corpo, non particolarmente alcolico. Lunga la persistenza del sorso

#### 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

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol. c.a.

## Schioppettino Biele Zôe Cuvée 85|15

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

