



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

SCHIOPPETTINO

ROSSO SECCO VENDEMMIA 2016

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino. Colore rosso con sfumature violacee.

Profumo intenso che ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco, muschio legno aromatico.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da antipasti di affettato, primi piatti con sughi di selvaggina e carni di cacciagione (in particolare fagiano, beccaccia e quaglia).

Va servito alla temperatura di 18-20 gradi.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 13.3 % vol
Acidità totale: 4.9 g/l
Zuccheri riduttori 2.1 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Schioppettino (autoctono friulano)

SUPERFICIE: 0.4 ha in collina (terreno di argilla e marna)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto o capuccina friulana con densità di 3700 ceppi/ettaro.

DATA DELLA VENDEMMIA: 06/10/2016 (manuale)

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio speciali per la macerazione che dura 6-7 giorni durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage) per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia.

Qui avviene anche gran parte della fermentazione alcolica, che si concluderà dopo lo sviamento e la pressatura, in vasche di acciaio più piccole.

Dopo due o tre travasi nel periodo invernale, il vino viene imbottigliato alla fine della primavera.

