

# Schioppettino di Prepotto



La sua culla è stata la Valle del Judrio, a cavallo tra Italia e Slovenia, dove ha visto i natali. L'interazione creatasi nel corso dei secoli con il peculiare microclima riconducibile al comune di Prepotto lo rende unico e inconfondibile. Preferisce l'elegante equilibrio alla potenza, senza rinunciare ad una notevole longevità.

**Colore:** rosso granato con nuance rubino-violacee.

**Profumo:** a tratti vinoso, ma con netto ricordo della mora selvatica, al lampone, al mirtillo, al legno di cipresso. Una tipica nota speziata di pepe verde esalta l'eleganza e l'aromaticità.

**Gusto:** asciutto, fresco, di buona struttura e con carattere deciso.

**Vitigno:** schioppettino 100% (autoctono).

**Denominazione:** D.O.C. Friuli Colli Orientali, sottozona Schioppettino di Prepotto.

**Giacitura:** vigneto situato a 90-140 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

**Anno d'impianto:** 1982 / 2004 / 2005 / 2006.

**Primo anno di produzione:** 1986.

**Gestione vigneto:** inerbito.

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto modificato e guyot.

**Densità d'impianto:** 3.000 / 7.000 ceppi/ettaro.

**Modalità di raccolta:** a mano, in cassetta, con selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28° C con frequenti rimontaggi.

**Affinamento:** 12 mesi in barrique, poi in bottiglia per altri 12 mesi prima della messa in vendita.



Servire a 16-18° C  
in calice ampio.



Cinghiale, capriolo, agnello, selvaggina da piuma, pollame e carni rosse alla griglia, funghi, formaggi stagionati.



Produzione annua:  
15.000 bott. da 0,75 l ca.  
200 / 250 bott. Magnum da 1,5 l ca.