

SCHIOPPETTINO LIENDE

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13.5 % Vol.



VITIGNO

Schioppettino – *autoctono*

Vigneti allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è mediamente 5.000 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano con selezione dei grappoli, segue una pigiatura soffice delle uve ed una macerazione sulle bucce per 15/20 giorni la fermentazione avviene a temperature comprese tra i 25 e 28 gradi con frequenti rimontaggi.

L'affinamento avviene in barrique e tonneau di rovere francese per 5 anni ed un successivo affinamento in bottiglia prima per armonizzare il vino prima della messa in vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con sfumature violacee, speziato di pepe rosa con note di mora selvatica, lampone, mirtillo. Vino elegante e fresco, ottima struttura e tipicità decisa, finale succoso di frutta rossa con tipica nota pepata.

TEMPERATURA

Servire a 18°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Schioppettino Liende [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

ABBINAMENTI

