



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Schioppettino



Colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto emergono aromi fruttati di mirtilli, ribes nero e mora selvatica che si mescolano armoniosamente a note speziate, in particolare il pepe verde. Al palato è morbido, avvolgente, fresco ed equilibrato. Con l'invecchiamento evolve in un elegante bouquet di sottobosco e spezie. Perfetto in abbinamento ai piatti della cucina tradizionale territoriale, carni rosse arrosto o brasate, selvaggina e formaggi stagionati.

Vitigno Schioppettino

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Vinificazione ed affinamento Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente diraspate. Il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione. Effettuata la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e malolattica. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 16-18 °C