



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## SCHIOPPETTINO

### UVE

Schioppettino

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

### DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.500

### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

### GRADO ALCOLICO

14,00% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Meglio se scaraffato qualche tempo prima, va servito a 18 - 20° C

### FORMATI BOTTIGLIA

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

### COMMERCIALIZZAZIONE

A circa due anni dalla vendemmia

### VINIFICAZIONE

Lo Schioppettino è uno dei vitigni di sicura provenienza indigena dei Colli Orientali del Friuli. Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno, vengono raccolte rigorosamente a mano. Segue poi la diraspatura e la pigiatura. Il pigiato così ottenuto fermenta per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà ad affinare in cantina per circa due anni. Verrà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

### NOTE SENSORIALI

Si presenta in una veste rosso scura che tinge il bicchiere lasciando scivolare archetti fitti e consistenti. Agitandolo nel bicchiere si apre al naso con profumi elegantemente pieni e decisi che spaziano dai fichi secchi alle noci, agli aromi balsamici con lieve sottofondo di piccoli frutti a bacca nera. In bocca è ampio e deciso: avvolge il palato con un tocco vellutato mostrandosi però compatto e vigoroso nella sua componente nobile di tannini ben amalgamati, riproponendo così in una ordinata successione l'intero spettro olfattivo.

### ABBINAMENTI

Rosso importante, da meditazione e da accompagnare a piatti forti: ottimo è l'abbinamento con arrostiti, carni rosse grasse, cacciagione da piuma, formaggi saporiti.