



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

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

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

75 cl / 150 cl / 300 cl

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 e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce 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 a riposare in tonneau di rovere francese da 5 hl 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 del legno 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.