

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

SCHIOPPETTINO



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", caratteristica delle colline del Friuli Orientale.

VARIETÀ DELLE UVE

Schioppettino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto con densità di impianto di 5.500 viti per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre.

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 tonneaux 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.

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa due anni dalla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,7 gr/L; alcol 14% vol.

COLORE

Si presenta in una veste rosso scura che tinge il bicchiere lasciando scivolare archetti fitti e consistenti.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

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.