

Rossi Etichetta Nera

VALERIO MARINIG PREPOTTO



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

VARIETÀ Schioppettino

D.O.C. Friuli Colli Orientali

DENSITÀ VIGNETO 5000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA Manuale

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti selezionati a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni a temperatura controllata con separazione progressiva dei vinaccioli, pressatura soffice

AFFINAMENTO In tonneau e *barriques* 20 mesi con periodici *bâtonnages*, in bottiglia variabile tra i 6 e i 12 mesi

ALCOL 13° - 14° vol. a seconda dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Di un intenso color rosso violaceo, il profumo ricorda la marasca, i frutti di bosco, il pepe nero. Il gusto corrispondente al naso e, se invecchiato, acquista sfumature balsamiche, speziate e complesse, che rimandano al muschio. È adatto ad accompagnare i secondi piatti a base di carne, la selvaggina e i formaggi stagionati

CATEGORIA ETICHETTA NERA

TIPOLOGIA ROSSO SECCO