

VIGNA ANGELI



Schioppettino

Vitigno: 100% Schioppettino (Ribolla Nera).

Zona: DOC - Colli Orientali del Friuli.

Natura del terreno: ponca (marna eocenica).

Età media delle viti: 40 anni.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Vendemmia: manuale, in cassetta, nella terza decade di Ottobre.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e fatte fermentare sulle bucce per 10 giorni, a temperatura controllata. Successivamente, si esegue una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio inox termo condizionate. Al termine il vino, opportunamente travasato, si lascia affinare, sempre nelle stesse vasche, per circa 6 mesi. Segue l'imbottigliamento, ed un successivo affinamento di 3 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,00 % vol. circa

Colore: rosso rubino con intensi riflessi violacei

Profumo: di pepe nero, frutti di bosco chiodi di garofano e caffè

Gusto: armonico complesso e ben strutturato aroma che rispecchia il profumo

Temperatura di servizio: 14° - 16°C.

Abbinamento: piatti a base di selvaggina, selvaggina nobile, formaggi stagionati e carni rosse