



Vôs da Vigne

SCHIOPPETTINO



- **Vitigno:** 100% Schioppettino. Colli Orientali del Friuli DOC
- **Area di produzione:** 2 ettari situati nel Podere Stabili della Rocca, località Rocca Bernarda, in provincia di Udine.
- **Coltivazione:** Sistema di allevamento a guyot con densità d'impianto di 5.000 ceppi per ettaro.
La vendemmia viene effettuata interamente a mano.
- **Vinificazione:** La fermentazione avviene con macerazione delle bucce e dura 12/14 giorni. L'affinamento avviene parte in barrique e parte in acciaio, per 12 mesi, ed in bottiglia per ulteriori 3 mesi.
- **Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- **Profumo:** Vinoso caratteristico, con note di frutta rossa sotto spirito (mora, lampone ed amarena) e liquirizia.
- **Sapore:** Asciutto, vellutato, caldo, pieno ed elegante, varietale con tannini ben presenti ma fini e "raffinati".
- **Servizio:** Si accompagna ad arrostiti di carni bianche e rosse, risotto con salsiccia, formaggi a pasta dura e salumi. 18 - 20° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vôs da Vigne
il concerto del gusto