

# VIGNA ANGELI

## *Schioppettino*



**VITIGNO:** 100% Schioppettino.

**ZONA:** DOC - Friuli Colli Orientali.

**NATURA DEL TERRENO:** ponca (marna eocenica).

**ETÁ 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 %.

**COLORE:** rosso rubino con intensi riflessi violacei

**PROFUMO:** pepe nero, frutti di bosco, chiodi di garofano e caffè

**GUSTO:** armonico, complesso e ben strutturato, rispecchia il profumo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°- 16°C.

**ABBINAMENTI:** piatti a base di selvaggina, formaggi stagionati e carni rosse