Schioppettino

Friuli Colli Orientali

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno:	Schioppettino, chiamato anche Ribolla Nera, vitigno autoctono friulano
Lavorazione:	le uve sono raccolte a metà settembre; i grappoli vengono selezionati ad uno ad uno prima della diraspatura e vinificati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura in acciaio per 8 mesi sui lieviti di fermentazione. La malolattica è svolta completamente
Durata:	5 anni
Colore:	rosso rubino tenue con brillanti sfumature violacee
Profumo:	naso complesso ed intenso, dominato da sentori evidenti di pepe verde, poi spezie e frutti rossi
Sapore:	elegante ed equilibrato, con sentori marcati di spezie varie e liquirizia, poi tannini dolci e di nuovo pepe macinato, finale molto lungo
Abbinamenti:	versatile negli abbinamenti, si abbina perfettamente a fritti, tempura e carni bianche

Az. Agr. Alessio Dorigo

via Case Sparse Campo 1 - 33040 Premariacco - UD - Italia

T: +39 0432 634161 - E: info@dorigowines.com - Website: www.dorigowines.com