

GILDO

Vini & Spumanti



SCHIOPPETTINO

TIPO DI VINO	—	Rosso secco
ZONA VITIGNO	—	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO	—	Autoctono – Schioppettino in purezza
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 2002
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale tardiva con cernita delle uve
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 14% Vol.
TEMPERATURA	—	16 - 18° C

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene con macerazione delle bucce per diversi giorni in recipienti di acciaio inox. Seguono diversi rimontaggi al fine di estrarre colore, aromi e sapori dalle bucce.

AFFINAMENTO

In tradizionali botti di legno rovere seguito da un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Fine della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino dal colore rosso rubino tendente al violaceo con sentore di profumo di frutti di bosco, mora selvatica e mirtillo. Sapore fresco, citrico, corposo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Gradevole fuori pasto. Si abbina a piatti tipici della tradizione friulana come pappardelle, capriolo e cinghiale, carni rosse e formaggi a media stagionatura.