

GILDO

Vini & Spumanti



SCHIOPPETTINO PASSITO

| | | |
|-----------------------|---|--|
| TIPO DI VINO | — | Rosso passito |
| 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 in cassette seguita da appassimento in sala ventilata per la vinificazione |
| DATI ANALITICI | — | Gradazione alcolica: 13% Vol. |
| TEMPERATURA | — | 14° 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 di colore rosso rubino, tendente al violaceo, dall'aroma tipico di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo. Profumo aromatico intenso, tipico. Vino generalmente amabile o dolce ottenuto da uve passite.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Classico vino da dessert, da abbinare a pasticceria secca, torte di noci e cioccolato. Da provare anche con formaggi stagionati.