

GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE



SCHIOPPETTINO PASSITO

VITIGNO	—	Schioppettino
TIPO DI VINO	—	Rosso passito
DENOMINAZIONE	—	IGT Venezia Giulia
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 - 16° 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.