

# GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE



## SCHIOPPETTINO

|                       |   |  |
|-----------------------|---|--|
| <b>VITIGNO</b>        | — | Schioppettino                                |
| <b>TIPO DI VINO</b>   | — | Rosso secco                                  |
| <b>DENOMINAZIONE</b>  | — | IGT Venezia Giulia                           |
| <b>TERRENO</b>        | — | Zona collinare, costituito da marna calcarea |
| <b>ANNO VIGNETI</b>   | — | Dal 2002                                     |
| <b>ALLEVAMENTO</b>    | — | Cappuccina                                   |
| <b>VENDEMMIA</b>      | — | Manuale tardiva con cernita delle uve        |
| <b>DATI ANALITICI</b> | — | Gradazione alcolica: 14% Vol.                |
| <b>TEMPERATURA</b>    | — | 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.