



## SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO ————— 2010



|                        |  |
|------------------------|--|
| Tipologia:             | Rosso  |
| Uve da cui è prodotto: | Schioppettino o Ribolla Nera 100%  |
| Zona di produzione:    | Colli Orientali del Friuli   |
| Comune di produzione:  | Prepotto, Cividale del Friuli  |
| Forma di allevamento:  | Guyot  |
| Densità impianto:      | 4000/7000 Ceppi/ha   |
| Età delle viti:        | 12/40 anni   |
| Resa per ceppo:        | 0,5/1 kg   |
| Composizione terreno:  | Marnoso con percentuali variabili di argilla                                 |
| Epoca di vendemmia:    | 26-28 Settembre 2010 con raccolta e selezione manuale delle uve in cassette. |

### TECNICA DI PRODUZIONE

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Diraspatura delle uve      |  |
| Durata fermentazione       | 8 giorni   |
| Macerazione:               | Protratta per 10 giorni con rimontaggi frequenti nella prima fase, a diminuire anche nell'intensità. |
| Lieviti:                   | Selezionati  |
| Temp. di fermentazione:    | 20°/24° C  |
| Fermentazione malolattica: | Totale   |
| Affinamento:               | Lo Schioppettino sosta nelle barriques per 18 mesi e successivamente per altri 8 mesi in bottiglia   |
| Imbottigliamento:          | Agosto 2012  |
| Alcole:                    | 13,15 %  |
| Acidità totale:            | 5,64 g/l   |
| Ph:                        | 3,58   |
| Zuccheri residui:          | 1,67 g/l   |