



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 |

