

BASTIANICH

SCHIOPPETTINO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



VITIGNI

Schioppettino in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti aziendali

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Premariacco, Cividale e Prepotto

ALTIMETRIA: 150-200 metri m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud, sud-est, sud-ovest

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica, a base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000-6000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15-30 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 80-90 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 20-30 Ottobre

RACCOLTA DELLE UVE: a mano, in cassetta

VINIFICAZIONE: Portate in cantina, le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate, pigiate e av-viate in vasche di acciaio a temperatura controllata per la fermentazione alcolica. Il 30% delle uve viene mantenuto a 5-6 C° per una macerazione pre-fermentativa. Durante la fermentazione alcolica (circa 18 giorni), viene eseguito il rimontaggio di tutta la massa più volte al giorno, ad una temperatura di circa 26 C°. Successivamente separato dalle bucce, il vino viene posto in vasche inox per lo svolgimento della fermentazione malolattica. Alla fine di questa, il vino inizia la sua fase di affinamento, metà in acciaio inox e metà in fusti di rovere da 30 hl per 7 mesi. Dopo le operazioni di chiarifica e filtrazione, viene imbottigliato e posto a affinare per altri 60 giorni prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Residuo zuccherino: 0.5 g/l

Acidità: 5,00g/l

pH: 3,2

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La particolarità di un vino quale lo Schioppettino è nota a tutti, così come altrettanto note sono le sue caratteristiche organolettiche, strettamente legate ad una fascia specifica (e limitata) del territorio Friulano. Un vino dunque decisamente ancorato al terroir di origine ma che guarda al futuro, in virtù di un'identità e di una personalità inconfondibili. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino leggermente scarico con delicati riflessi violacei. Al naso quella che potremmo considerare la sua 'firma', ovvero la nota speziata (pepe nero su tutto) emerge con chiarezza e incredibile definizione olfattiva. Nota, questa, accompagnata da un frutto dolce, sottile e delicato che lo rende elegante già dal primo approccio. In bocca la sensazione serica rimanda ad un equilibrio ed un'eleganza di assoluta caratura, con un tannino ed un'acidità ben presenti ma estremamente dosati. La sua tipicità è evidente, seppure questo bilanciamento e questo gioco armonico lo avvicinano più ad un Pinot Nero che alla classica, ruvida, tipicità dei classici rossi autoctoni friulani. In virtù della sua delicatezza, si presta ad abbinamenti con antipasti tipici friulani, frico su tutti, cjarsons, piatti di carne delicati e leggeri, carni allo spiedo, selvaggina di piuma e formaggi di media stagionatura.

NELLA CARTA DEI VINI: Az. Agr. Bastianich - Schioppettino D.O.C. Colli Orientali