



# SCHIOPPETTINO

Denominazione di Origine Controllata

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
Friuli Colli Orientali

**VITIGNO:**  
100% Schioppettino

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Doppio capovolto con densità di impianto di 4.500 viti per ettaro

**VENDEMMIA:**  
La vendemmia comincia generalmente intorno alla prima metà di ottobre, successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

**VINIFICAZIONE:**  
L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Frequenti i rimontaggi favoriscono il passaggio del colore e delle componenti nobili dalle bucce al mosto in fermentazione. Il vino rimarrà a riposare in barrique di rovere per almeno 24 mesi, per poi passare all'affinamento in bottiglia ed essere messo in commercio.

**COLORE:**  
Si presenta in un rosso scuro con riflessi violacei.

**NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:**  
Si apre al naso con profumi eleganti e decisi, che ricordano i fichi secchi, presenta aromi balsamici del legno e leggero sottofondo di frutti a bacca nera. In bocca è ampio e deciso, avvolgente e vellutato mostrando comunque vigore. Ottima la componente nobile dei tannini.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**  
È perfetto accompagnato con arrostiti importanti, carni rosse e selvaggina. Ottimo con formaggi saporiti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
16-18° C

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
14% vol

AZIENDA AGRICOLA RONCO MARGHERITA  
Tenuta di Pinzano al Tagliamento  
Via XX Settembre, 106A - 33094 Pinzano al Tagliamento (PN)  
Tel.: (+39) 0432.950845  
www.roncomargherita.it - info@roncomargherita.it

