



# SCHIOPPETTINO

**VITIGNO:** Schioppettino

**ZONA DI PRODUZIONE:** I.G.T. Venezia Giulia

**FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE:** Viene effettuata la vinificazione in rosso; il mosto rimane a contatto con le bucce per 15 giorni con frequenti rimontaggi.

**COLORE:** Rosso rubino

**OLFATTO:** Elegante e complesso, ricorda il mirtillo, la mora, il lampone e il ribes nero

**GUSTO:** Elegante, strutturato e polposo con spiccata personalità; avvolgente e caldo, gradevolmente tannico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** È adatto a tutti i piatti di carne saporiti, stufati, arrostiti, griglia, formaggi stagionati non troppo piccanti, tripe in umido.



**GRAPE VARIETIES:** Schioppettino

**PRODUCTION ZONE:** I.G.T. Venezia Giulia

**FERMENTATION AND VINIFICATION:** On-the-skins fermentation; the must stays in contact with the skins for 15 days with frequent pumping over.

**COLOUR:** Deep ruby red

**OLFACTION:** Elegant and complex, Remember The Blueberry, blackberry, raspberry and black currant.

**TASTE:** Elegant, structured and fleshy with a strong personality; enveloping and warm, pleasantly tannic.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18° C

**FOOD PAIRINGS:** It is suitable for all the tasty meat dishes, stews, roasts, grilled, seasoned cheese not too spicy, stewed tripe.