



TENUTA
SOTTOMONTE

SCHIOPPETTINO

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino prodotto da uve Schioppettino (anticamente note anche come “Ribolla Nera”) importante vitigno autoctono di antica origine friulana molto conosciuto per le caratteristiche di originalità e tradizione.

Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendidi dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

Sistema d'allevamento

A Sylvoz e doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionali forme di allevamento in Friuli ottimizzate, dagli agronomi aziendali, ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

Vinificazione

In rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura

controllata (26 °C), per favorire lo sviluppo dei caratteristici aromi varietali. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

Maturazione

In bottiglia stivata nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo con sentori che ricordano il mallo di noce ed i piccoli frutti di bosco (mora selvatica, lampone, mirtillo). Il nome sembrerebbe derivare dalla buccia piuttosto sottile e tesa di quest'uva che a maturazione “scoppietta” in bocca all'assaggio.

Gastronomia

Vino da abbinare ai piatti della cucina regionale ed alla selvaggina (lepre e cinghiale). Ottimo con le carni rosse e gli insaccati: prosciutto di San Daniele ed i salami che localmente ancora si producono.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

Servizio

Servire a 18° per coglierne appieno le originali caratteristiche organolettiche.

BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

PALLET EUR

Cartoni/Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378

Volume: m³ 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)

Peso (compreso pallet): kg 533,4

CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)
Volume: dm³ 12,9

PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5