



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