



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

## Schioppettino di Prepotto · DOC Friuli Colli Orientali

### Petrussa

|                  |   |
|------------------|---|
| Typ              | Rotwein   |
| Herkunftsland    | Italien   |
| Region           | Friaul Julisch Venetien                               |
| Anbaugebiet      | Colli Orientali del Friuli                            |
| Klassifikation   | DOC Friuli Colli Orientali                            |
| Rebsorte         | Schioppettino (Ribolla Nera) 100%                     |
| Weinberg/Boden   | Lehmhaltige Mergelböden                               |
| Erziehungssystem | Guyot   |
| Rebstockdichte   | 4'000/7'000 Reben/ha (je nach Lage)                   |
| Hektarertrag     | 40-60 Doppelzentner Trauben                           |
| Weinlese         | Von Hand; Ende September                              |
| Vinifikation     | 10 Tage Mazeration auf den Schalen bei 20-24° C       |
| Ausbau           | 18 Monate in Barriques sowie 8 Monate Flaschenreifung |
| Alkoholgehalt    | 13%   |
| Trinktemperatur  | 18° C   |
| Lagerung         | 8-10 Jahre  |
| Gebinde          | 75 cl. – 6er Karton / 150 cl. – 1er Karton            |



**Besonderes** Der Schioppettino, auch Ribolla Nera genannt, ist eine autochthone Rebsorte die einzig in der zur DOC Colli Orientali del Friuli gehörenden Zone Prepotto kultiviert wird.

**Degustationsnotiz** Intensive rubinrote Farbe mit lila Reflexen. An der Nase feingliedrig und würzig mit markanten Pfeffernoten die vom Duft kleiner Waldbeeren unterlegt werden. Am Gaumen sehr elegant und aromatisch mit eleganten, harmonisch eingebundenen Tanninen. Ausgewogen, vornehmen und von grosser Eleganz die im langanhaltenden Abgang nachhallt.

**Genussempfehlung** Braten, Lamm, Wild-und Pilzgerichte