

# DODIS

## SCHIOPPETTINO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Lo Schioppettino è un vitigno autoctono friulano a bacca rossa, conosciuto anche come Ribolla Nera e coltivato soprattutto nelle zone collinari orientali del Friuli. L'origine del suo nome è probabilmente dovuta alle caratteristiche dell'acino, la cui buccia tesa e grossa produce un tipico rumore scoppiettante quando viene masticata. Dalle antiche origini (XIII secolo), ci regala un vino di carattere, molto apprezzato per la sua naturale nota speziata.



formato 750 ml

### VITIGNO

Schioppettino

### AREA DI PRODUZIONE

Friuli orientale, Italia

### TERRENO

Marne-arenarie

### VENDEMMIA

Al corretto grado di maturazione

### VINIFICAZIONE

In rosso, con macerazione sulle bucce in acciaio, dove affina fino all'imbottigliamento

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Al naso emergono il caratteristico pepe e note di sottobosco. Il gusto è morbido, pieno e vellutato

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti a base di selvaggina, carni rosse e formaggi semi-stagionati

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°-16° C

DODIS