

VIGNA
TRAVERSO



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Vino rosso autoctono conosciuto anche con il nome di ribolla nera. Lo Schioppettino di Prepotto si produce esclusivamente nel comune di Prepotto.

An autochthonous red also known as Ribolla Nera, the Schioppettino di Prepotto is only produced in the small town of Prepotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino rosso rubino tendente al violaceo. Aroma tipico di frutti di bosco, lampone e pepe. Sapore intenso e asprigno. *Ruby red, almost violet in colour with the typical bouquet of woodland berries, raspberry and pepper. The flavour is intense and sharp.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Schioppettino di Prepotto 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti in Prepotto, provincia di Udine, a 160 m sul livello del mare, rivolti a sud-est.

The vines are located in the town of Prepotto, Province of Udine, at 160 m above sea level with a south eastern exposure.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Guyot con resa di 50/70 quintali per ettaro. *Guyot, with a yield of 5/7,000 kg per hectare.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. *Grown in the Ronco area where the high percentage of clay (called ponca) and hillside exposition give the wines grown here their depth, aroma and persistence.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

La vendemmia ha luogo tra la fine di settembre e i primi di ottobre con la raccolta manuale in cassetta. *Harvesting is done manually into baskets between late September and early October.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Diraspatura e pigiatura; macerazione per 8/10 giorni con delestage quotidiani. *Destemming and pressing followed by maceration for 8/10 days with daily delestage.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Fermentazione maloattica completa. A fine fermentazione alcolica in acciaio inox per tutto l'autunno e barriques di diversi cicli per almeno 12 mesi poi in vetro per alcuni mesi. *Complete maloactic fermentation followed by alcoholic fermentation in stainless steel vats for the whole autumn and barriques for several cycles for about 12 months before refined in bottles for a few months.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Arrosti e formaggi stagionati. *Roasts and seasoned cheeses.*



TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:
16° - 18° C



RECOMMENDED GLASS:
BORDEAUX / BALOON

VIGNA TRAVERSO
VIA RONCHI, 73
PREPOTTO - UDINE - ITALIA
INFO@VIGNATRAVERSO.IT
WWW.VIGNATRAVERSO.IT

