

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vino rosso secco che nasce dalla fermentazione della Ribolla nera coltivata nella zona di Prepotto, dove si pensa abbia avuto origine; deve il suo nome allo "schioppettare" degli acini dalla spessa buccia durante la fermentazione. Dal colore rosso rubino e dal profumo di piccoli frutti rossi maturi che si fonde con sentori di vaniglia, di fieno e di muschio; asciutto, caldo al palato e di ottima persistenza aromatica.



UVE: 100% Schioppettino

VITIGNO: Vitigno autoctono friulano, conosciuto anche col nome di Ribolla nera, probabilmente originario della zona di Prepotto.

L'origine del nome è incerta, probabilmente il nome onomatopeico, deriva dal fatto che lo Schioppettino, caratterizzato da elevata acidità fissa, dopo essere stato imbottigliato da giovane e aver quindi completato la fermentazione malolattica in bottiglia, diventava leggermente frizzante, dando l'impressione, sia all'udito che in bocca, di scoppiettare a causa dell'anidride carbonica sviluppata. Si suppone inoltre che lo "schioppettare" fosse prodotto dall'uva matura alla masticazione, caratterizzata da una buccia tesa e spessa.

Attualmente il vitigno è coltivato principalmente nel comune di Prepotto e nella frazione di Albana.

SUPERFICIE VIGNETO: 2 Ha

ZONA DI PRODUZIONE: Albana di Prepotto Loc. "Ograda", "Centa" e "Ronco"

TERRENO: Marno/Argilloso

ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 50 HI

ANNO DI IMPIANTO: 1983 - 2003

VIGNETO: inerbito – non irrigato

PERIODO DI RACCOLTA: Seconda settimana di ottobre

RACCOLTA: a mano in cassetta con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e fermentazione per 18 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, con frequenti rimontaggi. Svinatura e travaso in rovere a fine fermentazione, malolattica in rovere in coda alla fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: In botte di rovere da 500Lt per 18 mesi.

PRODUZIONE: 9.300 bottiglie

ABBINAMENTO: Accompagna gradevolmente piatti a base di selvaggina (cinghiale, capriolo, ecc.)

TEMP. DI SERVIZIO: Servire in ampi bicchieri a 18°C.

AZIENDA AGRICOLA
GRILLO 