



Selezionati e limitati nelle produzioni, questi vini sono l'espressione della storia viticola del Friuli Venezia Giulia.

La ricchezza della diversità.

Vitigni autentici della tradizione friulana, come lo Schioppettino dei Colli Orientali, il Refosco dal Peduncolo Rosso della D.O.C. Aquileia e il Pignolo.


Cormons
CANTINA PRODUTTORI


PSR
2014-2020
FRIULI VENEZIA GIULIA




FRIULI COLLI ORIENTALI

Schioppettino

D.O.C.

Vitigno autoctono
Schioppettino



Rosso intenso tendente al violaceo.



Frutti di bosco, mora selvatica e ribes nero con sentori erbacei.



Complesso, pieno, di marmellata di frutti di bosco maturi, leggermente tannico, setoso e strutturato.

Descrizione: grappolo grande cilindrico, acino, quasi elicoidale di colore blu nero, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina semplice e doppia – medio lunga ma non ricca di gemme 8-10, buona intensità di viti per ettaro. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, prima decade di ottobre. **Vinificazione:** l'uva diraspata fermenta 20 giorni macerando gli acini viene svinato in grandi botti. **Affinamento:** per più di un anno in grandi botti di rovere. **Colore:** rosso intenso tendente al violaceo. **Profumo:** frutti di bosco, mora selvatica e ribes nero con sentori erbacei. **Gusto:** complesso, pieno, di marmellata di frutti di bosco maturi, leggermente tannico, setoso e strutturato. **Abbinamenti:** con piatti rustici delle cucine regionali, cotechini e brovada, bagnacauda, pappardelle con salse di selvaggina e carni grigliate ed arrosti. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco e al buio, servire a 14-15° in estate e a temperatura ambiente nel periodo autunno-inverno.