

Vigna Petrusa
Albana 47
33040 Prepotto - Udine
+39 0432 713021
info@vignapetrussa.it
<http://www.vignapetrussa.it>



Schioppettino di Prepotto Doc Friuli Colli Orientali 2015

Azienda vinicola	Vigna Petrusa
Area vinicola	Friuli-Venezia Giulia, Italy
Tipo di vino	Vino rosso
Qualità del livello	DOC
Tenore di zucchero residuo	secco
Quantità	0,75 Litro
Tasso alcolico	13,5 vol%
Acidi	5,2 g/l
Zuccheri residui	0,22 g/l
Aroma dei vini	vaniglia, mirtillo nero, pepe nero, amarena, mora, muschio/sottobosco
piatto	barbecue, manzo, formaggi, pollo, Confit d'oca o d'anatra, carne macinata, anatra , oca , agnello, fegato, carne, funghi, carne di maiale, salsicce , capesante , tonno, tacchino, carne di vitello
Posizione del vigneto	collina
Imbottigliato il	15.10.2012
Chiusura	sughero naturale
terreno	Calcare, Marna
Affinamento	grande barile di quercia , piccolo barile di quercia
Temperatura di degustazione	18 °C - 20 °C
Conservabile	3 anni - 10 anni
Tempo di fermentazione	20 giorni

Là dove lo Judrio lambisce la piana di Albana, si produce da uve di Ribolla Nera, accuratamente scelte, questo grande vino rosso dai bagliori violacei e dai profumi speziati. Vino di territorio e di spiccata personalità. La località di Albana di Prepotto è la sua culla d'origine, dove esprime al meglio tutta la sua potenzialità. All'olfatto è pieno e persistente con sentori di frutti del sottobosco e quello del ciclamino. Il palato mantiene le premesse raccolte, liberando la polpa del frutto e distendendosi con morbida eleganza. Accompagna bene vellutate di funghi,

powered by **Avino**

formaggi fermentati, arrosti di carni e selvaggina nobile. Temperatura di servizio:
18°-20°C.