

cadibon

SCHIOPPETTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

FRIULI COLLI ORIENTALI



Tipologia: rosso secco

Varietà: Schioppettino 100%

Area di produzione: Friuli Colli Orientali

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 2005

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 6 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Prima decade Ottobre

Raccolta: manuale

Vinificazione: TRASPORTO CELERE DELL'UVA IN CANTINA. DIRASPAPIGIATURA E MACERAZIONE IN BOTTI DI ACCIAIO INOX PER DIECI GIORNI CON RIMONTAGGI GIORNALIERI. FERMENTAZIONE NATURALE CON LIEVITI INDIGENI PER 13-15 GIORNI. TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE A 25-35° C. MATURAZIONE DI DIECI MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX TERMOREGOLATI E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA SESSANTA GIORNI.

Aspetti organolettici e abbinamenti: VITIGNO AUTOCTONO, DAL COLORE ROSSO VIOLACEO CON DELICATI PROFUMI DI ROSA SELVATICA. GUSTO MORBIDO ED AVVOLGENTE. SI ABBINA BENE AI SALUMI FRIULANI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

AZ.AGR. CADIBON DI LUCA BON
LOC. CASALI GALLO 1, CORNO DI ROSAZZO (UD) ITALY
TEL/FAX +39 0432759316 MAIL CADIBON@GMAIL.COM
WWW.CADIBON.IT