

# DODIS

## SCHIOPPETTINO

I.G.T. Venezia Giulia



**Rebsorten:** 100% Schioppettino – friaulische autochthone Rebsorte- angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls

**Ernte:** Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet

**Vinifizierung:** Die Trauben werden abgerebelt und mit den Schalen einer temperaturkontrollierten Gärung von 15 Tagen unterzogen. Mit der sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen mit anschließender natürlicher Klärung. Die Hälfte des Weines verbleibt für 7 Monate in Barriques

**Alkoholgehalt** 13.00%

**Organoleptische Eigenschaften:** Intensives Rubinrot, mit violetten Reflexen. Im Duft wenig, charakteristisch nach wilder Brombeere, Himbeere und Blaubeere. Mit zunehmendem Alter entwickelt sich ein elegantes Bouquet von Waldfrüchten. Trocken, samtig und frisch im Geschmack

**Gastronomische Empfehlungen:** Ein idealer Begleiter für Pasta Gerichte mit Wildbret-Soßen und zu Wildbret

**Serviertemperatur:** 15°-16°C