

DODIS

SCHIOPPETTINO

I.G.T. Venezia Giulia



Uve utilizzate: 100% Schioppettino –vitigno autoctono friulano- proveniente dai terreni collinari del Friuli orientale

Vendemmia: A mano, in cassette con selezione dei grappoli

Vinificazione: Diraspatura e macerazione a temperature non superiore ai 26°C per 8 giorni. Dopo la svinatura, travasi e periodo di affinamento sui propri lieviti fino all'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 13.00%

Degustazione: Colore rosso rubino intense. Aromi di pepe e note di sottobosco. Il gusto è morbido, pieno e vellutato

Gastronomia: È ideale per accompagnare la pasta con sughi di selvaggina, e le carni stesse

Temperatura di servizio: 15°-16°C