ANGORIS
1648

Schioppettino

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

LINEA LOCATELLI

Schioppettino 100%

Ronco Antico ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia metà ottobre

13,5% Vol.

Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 1,5 ha

Piantato nel 1992 ~ Densità impianto 5.000 ceppi/ha ~ Resa 70 quintali/ha ~ Numero bottiglie 8.000

Il mosto rimane in contatto con le bucce per favorire l'estrazione del colore durante la fermentazione alcolica.
Al termine viene svolta la fermentazione malolattica.
Il vino si affina per 6 mesi in tonneaux, 6 mesi in vasche di acciaio e successivamente riposa in bottiglia per altri 4 mesi.

Rosso rubino carico con riflessi violacei.
Aromi di piccoli frutti rossi e tipico sentore di pepe nero.
Al gusto è secco ed elegante, di buona struttura, con tannini fini e caratterizzato da fresca acidità e note speziate.

Ideale da solo o come aperitivo se servito fresco. Ottimo con tagliatelle al ragù, selvaggina da piuma, arrosto di maiale, e piatti di fritti come la tempura.
Temperatura di servizio 18 - 20 °C

BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI
GILBERT & GAILLARD ~ MEDAL 90 POINTS
MUNDUS VINI ~ SILVER MEDAL
VINIBUONI D'ITALIA ~ 4/4 STARS

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com