

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO
DOC Friuli Colli Orientali



Anno impianto vigneti:
2003.

Terreno: Flysch
marnoso arenaceo.

Sistema di
allevamento: Guyot
unilaterale.

Viticoltura: Inerbimento
alternato a lavorazione
e concimazione
organica secondo
necessità, lavorazione
sottofila (diserbo
meccanico), minimo
intervento manuale per
gestione chioma,
potatura verde
esclusivamente
manuale, utilizzo
principalmente di
prodotti a base di rame
e zolfo.

Vinificazione:
fermentazione sulle
bucce in tino aperto

fino a completo svolgimento di fermentazione
alcolica e malolattica (circa 30 giorni), follature
manuali, svinatura e affinamento in tonneaux non
nuovi. Non chiarificato e non filtrato.

Tenore solfiti: 55 mg/L circa all'imbottigliamento.

Descrizione: il profumo è speziato e penetrante,
caratterizzato da una forte nota di pepe bianco
che in pochi attimi si equilibra.

L'entrata è in punta di piedi, elegante e
armoniosa, ma in breve le note speziate e
avvolgenti esplodono, sorprendendo il palato e
rivelando tutto il carattere di un vino unico per
varietà e terroir. In bocca permane a lungo con
delicata intensità. Avvertenza: cercare di
riconoscere i vari sentori aromatici può rapire
completamente!

Abbinamenti: accompagna perfettamente i piatti di
carne della tradizione friulana e quelli a base di
selvaggina. Perfetto con i formaggi stagionati, si
fa però apprezzare anche - e soprattutto - senza
cibo, come buon vino da meditazione in virtù della
sua eleganza e complessità, priva di arroganza.

Titolo alcolometrico: mediamente da 13.5 a
14.5 % vol.

Temperatura di servizio: dai 16° ai 18° C.

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO
DOC Friuli Colli Orientali



Vineyard planting year:
2003.

Soil: marly arenaceous
flysch.

Training system:
unilateral guyot.

Viticulture: alternate
cover cropping with
processing and organic
fertilization as needed,
under-row tilling
(mechanical weeding),
minimal manual
intervention for canopy
management,
exclusively manual
green pruning, primarily
using copper and
sulfur-based products.

Winemaking:
Fermentation on the
skins in an open vat
until complete alcoholic
and malolactic
fermentation

(approximately 30 days), manual punching down,
racking, and aging in used tonneaux. Unclarified
and unfiltered.

Sulphites content: Approximately 55 mg/L at
bottling.

Description: The perfume is spicy and
penetrating, characterized by a strong note of
white pepper that balances itself in a few
moments. The sip is elegant and harmonious,
but suddenly spicy enveloping notes explode,
surprising the palate and revealing character of a
unique wine, by variety and terroir.
In the mouth it expresses lasting and delicate
intensity. Warning: trying to recognize the
various aromatic scents can completely
captivate!

Pairings: It pairs perfectly with traditional Friulian
meat dishes and those based on game. Ideal with
aged cheeses, it is also highly enjoyable – and
especially so – on its own, as a fine wine for
meditation, thanks to its elegance and complexity,
without any arrogance.

Alcoholic strength: on average, between 13.5%
and 14.5% ABV

Serving temperature: from 16° to 18 °C.