



# CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

## SCHIOPPETTINO

*Friuli Colli Orientali*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### *Uve da cui è prodotto*

Vino prodotto da uve Schioppettino ("Ribolla Nera" o "Pocalza" in Sloveno) grande vitigno autoctono coltivato nei Colli Friulani sin dall'antichità e considerato tra le varietà più pregiate del comprensorio collinare ma che si era quasi estinto ad inizio '900. Sul nome Schioppettino si possono formulare varie ipotesi: dalla buccia dell'uva che, a maturazione completa è molto sottile e tesa e quando la si assapora, "scoppietta" oppure al vino stesso che "scoppietta" in bocca a causa dell'anidride carbonica conseguente, data la maturazione tardiva dell'uva, al fatto che la fermentazione alcolica e malolattica venivano completate in primavera.

### *Posizione del vigneto*

Le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

### *Sistema d'allevamento*

A Sylvoz e doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionali forme di allevamento in Friuli ottimizzate, dagli agronomi aziendali, ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

### *Difesa fitosanitaria*

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro-ambientale.

### *Vendemmia*

Manuale, con manodopera qualificata ed appositamente istruita, con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

### *Vinificazione*

In rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata (26 °C), per favorire lo sviluppo dei caratteristici aromi varietali. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

### *Caratteristiche*

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo con sentori che ricordano il mallo di noce ed i piccoli frutti di bosco (mora selvatica, lampone, mirtillo). Gusto fruttato persistente di sottobosco (ribes maturo, mora, lampone) equilibrato nel corpo, sapido, piacevole, non molto alcolico e con buona acidità fissa. Con l'invecchiamento spicca un elegante bouquet di sottobosco, muschio, legno aromatico.

### *Gastronomia*

Vino da abbinare ai piatti della cucina regionale ed alla selvaggina da pelo (lepre e cinghiale) e da penna, pollo allo spiedo o in casseruola. Ottimo con le carni rosse, prosciutto di San Daniele e gli insaccati che localmente ancora si producono.

### *Longevità*

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

### *Servizio*

Servire a 18 °C per coglierne appieno le originali caratteristiche organolettiche, in bicchiere ampio da vino rosso.