

Schioppettino



I V I N I D I Z U F F I

Colore • rosso rubino con intense note violacee, che calano d'intensità con l'invecchiamento.

Profumo • aroma tipico di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo, intenso.

Gusto • di buon corpo, intenso, speziato caratterizzato da un'ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti • vino da accompagnare ai piatti tipici della cucina friulana, carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio • 16 - 18 °C.

Vitigno autoctono friulano, conosciuto anche col nome di Ribolla nera, probabilmente originario della zona di Prepotto.

L'origine del nome è incerta, probabilmente il nome onomatopeico, deriva dal fatto che lo Schioppettino, caratterizzato da elevata acidità fissa, dopo essere stato imbottigliato da giovane e aver quindi completato la fermentazione malolattica in bottiglia, diventava leggermente frizzante, dando l'impressione, sia all'udito che in bocca, di scoppiettare a causa dell'anidride carbonica sviluppata. Si suppone inoltre che lo "schioppettare" fosse prodotto dall'uva matura alla masticazione, caratterizzata da una buccia tesa e spessa.

Attualmente il vitigno è coltivato principalmente nel comune di Prepotto e nella frazione di Albana.

*Collio
GO*



Società Agricola Ferruccio Sgubin s.s.

Via Mernico, 2 · 34070 Mernico
Dolegna del Collio · GO · Italy

Tel.: +39 0481 60452
Fax: +39 0481 634356

info@ferrucciosgubin.it
www.ferrucciosgubin.com