



SCHIOPPETTINO 2018

Friuli Colli Orientali DOC

Dati agronomici:

Annata:	2018
Varietà di uve:	Schioppettino
Superficie:	0,5 Ha
Età media delle viti:	da 20 a 60 anni
Altitudine media:	175-300 m.s.l
Orientamento:	Sud - Sud Ovest
Terreno:	marne e arenarie a tessuto argilloso
Tipo di trattamenti:	rame e zolfo
Lavorazione del terreno:	sovescio
Epoca della vendemmia:	Ottobre
Bottiglie prodotte:	4000

Principali dati analitici all'imbottigliamento:

Alcol svolto:	13 %
Acidità totale:	5,5 g/l
Solforosa libera:	22 mg/l
Solforosa totale:	45 mg/l

Dati enologici:

Vendemmia:	manuale a Ottobre.
Vinificazione:	macerazione uve per 20/25 gg. in acciaio o cemento.
Fermentazione:	lieviti indigeni in botte grande o barrique secondo passaggio, malolattica spontanea.
Affinamento:	12 mesi , battonage mensile.
Imbottigliamento:	marzo 2019 senza chiarifiche e filtrazioni principali.

