



SCHIOPPETTINO – VINO BARRICATO

Lo **Schioppettino** è un vitigno indigeno-friulano, **originario** con ogni probabilità della **zona friulana** fra il comprensorio di **Prepotto** e una parte confinante della **vicina Slovenia**. Ottenuto per l'**80%** da **uve maturate** in **botti di acciaio** e per il **20%** da **uve affinate** in **botti di legno**. **Colore rosso vivo** con **sfumature** e unghia **violacea**. **Profumo** che ricorda la **mora selvatica**, il **lampone**, il **mirtillo**. Di buon corpo, non molto alcolico, alta acidità fissa, fresco e citrino. **Vino da piatti rustici** della **cucina locale friulana**. Consigliato con pappardelle ai sughi di lepre, cinghiale, capriolo. Servire a 16-18 gradi.