

Friuli Venezia Giulia | Sara&Sara

Schioppettino

Friuli colli Orientali Doc



Proprietà	Famiglia Sara
Inizio attività	1953
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	25.000



SCHIOPPETTINO

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17807

Annata 2025

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Colli Orientali del Friuli

Vitigni Schioppettino

Formato

Litraggio , 0,75 L

Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico

Vitigni Schioppettino 100%

Vinificazione le uve vengono pigiate e lasciate macerare in fermentazione in grossi tini di rovere con lieviti indigeni a temperatura naturale per circa 20 giorni. Frequenti rimontaggi garantiscono l'estrazione del colore e avviano lo svolgimento della fermentazione malolattica

Suolo terreno collinare marnoso arenaceo calcareo (Ponka)

Biologico Sì

Affinamento 8 mesi in tonneau di rovere. Il vino, con frequenti travasi viene portato a limpidezza per poi essere messo , senza nessuna filtrazione o chiarifica, in bottiglia, dove continua l'affinamento per alcuni mesi prima della vendita.

Vendemmia Manuale in cassette

Temperatura di servizio 16°-18°