



## Schioppettino

**Classificazione:** Igp Trevenezie

**Uve:** Schioppettino

**Zona di produzione:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Tipo di terreno:** prevalentemente argilloso con presenza di limo e sabbia

**Sistema di allevamento:** potatura Guyot

**Piante per ettaro:** 4700 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 100 q/ha

**Periodo di vendemmia:** primi di ottobre

**Temperatura di fermentazione:** 25°C

**Vinificazione:** macerazione sulle vinacce per circa 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento in bottiglia:** 4 mesi

**Contenuto bottiglia:** 0,750 ml

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Calice consigliato:** baloon, ampio

## Note organolettiche

**Colore:** rosso rubino

**Olfatto:** sottobosco, spezie

**Palato:** morbido, di buona struttura e persistenza. Di grande eleganza.

**Abbinamento:** piatti di carne, prosciutti non stagionati, formaggi teneri

**Azienda Agricola Isola Augusta**

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

