



SCHIOPETTO

BLUMERI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2017

Questo assemblaggio ottenuto da Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso, è il risultato di un progetto viticolo che ha avuto inizio nel 2000, dopo un'attenta valutazione delle caratteristiche microclimatiche e pedologiche nella tenuta dei Colli Orientali del Friuli, chiamata Podere dei Blumeri.



Denominazione: IGT Rosso Venezia Giulia

Uva: 50% Merlot, 50% Refosco dal Peduncolo Rosso

Prima annata: 2001

DATI ANALITICI

Alcool % vol: 14,00%

Zuccheri: 2,2 g/l

Acidità totale: 5,0 g/l

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne collinari di origine eocenica*

Sistema di Allevamento: *Guyot e cordone speronato*

Epoca vendemmiale: *Seconda e terza decade di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *35 q/he*

Fermentazione: *10-15 giorni in tini di legno*

Temperatura di fermentazione: *25 °C*

Maturazione: *In legno di rovere da 225 e 500 litri per 18 mesi*

Affinamento: *Minimo 18 mesi in bottiglia*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Rosso rubino intenso*

Profumo: *Bouquet elegante e fruttato, al primo impatto ribes e ciliegia marasca, emergono poi note balsamiche e di tabacco che donano complessità.*

Gusto: *Vino intenso con tannini fini ed eleganti di intrigante freschezza e piacevolezza, morbido, con finale lungo e persistente.*

Temperatura di servizio: *18° C*

Abbinamenti gastronomici: *Il vino si abbina bene con carni rosse e selvaggina. Ottimo anche con formaggi di media e lunga stagionatura, così come con pietanze affumicate.*

TERRE FRIULANE S.R.L.

Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano (UD) Italia - Tel +39 0481.80332 - Fax +39 0481.808073
Cantina: Via Palazzo Arcivescovile 1, 34070 Capriva del Friuli (GO) Italia - E-mail: azienda@schiopetto.it

WWW.SCHIOPETTO.IT