



SCHIOPPETTINO di PREPOTTO 2021

Tipologia:	Vino rosso
Uve da cui è prodotto:	SCHIOPPETTINO 100%
Zona di produzione:	Friuli Colli Orientali
Comune:	Prepotto
Sottozona:	Schioppettino di Prepotto
Forma di allevamento:	Guyot
Densità impianto:	4000/7000 Ceppi/ha
Età delle viti:	20/40/60 anni
Resa per ceppo:	0,5/1 kg
Sistema di allevamento:	Guyot monolaterale
Composizione terreno:	Marnoso- con percentuali variabili di argilla e sabbia
Epoca di vendemmia:	Ottobre 2021 con raccolta e selezione manuale delle uve in cassette.

TECNICA DI PRODUZIONE

Diraspatura delle uve	
Durata fermentazione:	10 giorni
Macerazione:	Protratta per 25 giorni con rimontaggi frequenti nella prima fase, a diminuire anche nell'intensità in seguito.
Lieviti:	Selezionati
Temp. di fermentazione	20°/24° C.
Fermentazione malolattica:	Svolta
Affinamento:	Lo Schioppettino di Prepotto sosta nelle barriques per 20 mesi.
Imbottigliamento:	Luglio 2023
Alcole:	13.20 %
Acidità totale:	5.17 g/l
Ph:	3.48
Zuccheri residui:	1 g/l