



# Schioppettino



*Deriva da un'uva autoctona e da essa eredita tutte le sue particolarità. Colore rosso rubino brillante, tipici aromi di marasca e di piccola frutta, una piacevole freschezza in bocca unita ad una bella consistenza e rotondità. Un vino tutto da scoprire.*

---

## Provenienza

100% uve Schioppettino in zona Dolegna del Collio

## Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione per 10 giorni con controllo della temperatura massima a 25 °C, maturazione in serbatoi in acciaio inox con ripetuti travasi.

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino brillante con tipici aromi di marasca e piccola frutta. Una piacevole freschezza in bocca unita ad una bella consistenza e rotondità.

---

## Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico: 13.05% vol.  
Acidità volatile 0.44 g/l HA  
Acidità totale 4.88 g/l HT  
Estratto secco ridotto 25,00 g/l