

Aganis

SCHIOPPETTINO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei

Profumo: il profilo aromatico spazia da aromi tipici di frutti di bosco come mora e ribes a note più strutturate di frutta matura come prugna e ciliegia sorrette entrambe da una nota balsamica.

Al naso ritroviamo sfumature terziarie dovute all'affinamento in legno come pepe nero e vaniglia.

Sapore: intenso e netto, si ritrovano tutti gli aromi tipici della varietà come note fruttate e leggermente speziate sorrette e bilanciate da una tannicità setosa ed avvolgente. L'acidità naturalmente presente controbilancia il carattere intenso della varietà. La struttura è media e la persistenza è lunga al palato.

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Schioppettino
Zona di produzione	Tricesimo
Altitudine	250 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Terreno di medio impasto con consistente presenza di scheletro composto da marna
Sistema di allevamento	Capovolto singolo
Vendemmia	Manuale

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione malolattica	Completa
Affinamento	In barrique di rovere francese di primo passaggio per un anno seguito da sei mesi di affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,70
Ph	3,50
Zuccheri residui (g/l)	2,00
Alcol	13% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	Primi e secondi piatti strutturati e speziati, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	16-18° C

