



# Cormòns - Schioppettino

## Schioppettino Colli Orientali Doc

### Descrizione:

Questo vino rosso è prodotto con il 100 per cento di uve Schioppettino a Doc Colli Orientali del Friuli, vendemmiate rigorosamente a mano ed è coltivato nei territori di Prepotto e Corno di Rosazzo in collina, a un'altezza di 202m sopra il livello del mare, in una posizione. La produzione media decennale è di 95 quintali per ogni ettaro in cui sono impiantati 3600 viti. Il sistema d'allevamento è il Gujot.

Il grappolo è piuttosto grande, cilindrico, allungato, con una o due ali ben evidenti, con il peduncolo lungo, semilegnoso.

L'acino è subsferico o quasi ellissoidale. Buccia di colore blu nero, pruinosa, piuttosto spessa. La foglia è di media grandezza, con cinque lobi e pagina superiore verde carico, con sfumature giallastre.

Vitigni e vinificazione: L'uva Schioppettino a Doc Colli Orientali del Friuli viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le salutari sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato.

Vino autoctono e transfrontaliero, dello Schioppettino si hanno le prime notizie nel 1282, quando fu usato per brindare al matrimonio tra i rappresentanti di due famiglie, una italiana e l'altra slovena, non lontano da Cividale.

Pocalza in sloveno e Schioppettino in italiano: un nome che deriva probabilmente dal fatto che, per il suo alto tenore di acidità, la sua fermentazione si completava in primavera, divenendo leggermente frizzante e quindi "scoppiettando" in bocca.

Note organolettiche: E' un rosso fascinioso, equilibrato e gradevole, dal sapore vivace, da giovane caratterizzato dai profumi dei frutti di bosco, come il ribes nero, la mora il lampone. Con l'invecchiamento i sentori di piccoli frutti si stemperano in un elegante bouquet di sottobosco.

Abbinamenti Gastronomici: Lo Schioppettino si abbina ai piatti rustici della cucina friulana come il cotechino con la brovada, ma il suo gusto deciso lo rende adatto anche per le pappardelle con salsa di lepre, il cinghiale e il capriolo.

Temperatura di servizio: La temperatura ideale è di 15° in primavera estate, temperatura ambiente nella stagione fredda. Va servito con un bicchiere a gambo alto, con la coppa a forma di mezza arancia, ampio e capace.

