



Schioppettino IGT Venezia Giulia

Ribolla Nera, ormai Schioppettino in epoca recente. Autoctono friulano rosso. Colore rosso porpora luminoso e intenso con sfumature rubino. Profumi di mora selvatica, visciola, mirtillo, ribes nero, spezie e muschio sul finale. Corpo equilibrato morbido, vinoso al palato. Buona persistenza aromatica.

Indicazioni:

Questa versione di Schioppettino di Scolaris è "costruita" sull'immediatezza, un prodotto così fresco va consigliato a persone che non amano i vini impegnativi. Esistono molte "versioni" di Schioppettino, comprese quelle con lungo affinamento in Legno, è opportuno quindi far sapere che ci troviamo di fronte ad un prodotto affinato solo in Acciaio proprio per mantenerne le prerogative di Freschezza e gioventù.

Abbinamenti:

Da solo come piacevole e fresco aperitivo. Formaggi erborinati, spiedini di carne esotici.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Schioppettino 100 %
Nazione:	Italia
Regione:	Friuli Venezia Giulia
Denominazione:	Friuli Isonzo DOC Schioppettino
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di Invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	16° C ma d'estate anche 14° C