

TITANO DI GEA

SCHIOPPETTINO RISERVA

Doc Friuli Colli Orientali

Conosciuto anche come Ribolla Nera, è un vitigno autoctono friulano a bacca rossa. Si dice che il suo nome derivi dalla parola italiana "scoppiettio", perché la buccia della sua uva è spessa e croccante al palato. Il bouquet ricorda lamponi, more e sottobosco, ginepro, tratti balsamici e speziati, dominati da un distintivo pepe nero. Al palato è pulito, discreto, verticale, costruito tutto intorno ad un'acidità che lo rende avvincente e sempre equo.



VARIETÀ

Schioppettino 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda.
Altitudine 150 m. s. l. m. Esposizione Sud-Ovest.
Vigneto terrazzato, terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca.
Età media dei vigneti 30 anni, 4600 ceppi/ha per una produzione media di 7000 Kg/ha. Sistema di allevamento Guyot.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.
Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia manuale.
A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata una soffice diraspa-pigiatura. Successivamente il mosto fermenta a temperatura controllata di 25°C per 10/15 giorni.
Il vino matura in tonneaux per 24 mesi, segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento con un periodo di affinamento in bottiglia di minimo 1 anno prima della messa in commercio.