

Schioppettino Passito "Del Nonno Gildo" – Gildo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Colli Orientali del Friuli
- Vitigno: Autoctono - Schioppettino in purezza
- Terreno: Zona collinare, costituito da marna calcarea
- Anno vigneti: Dal 2002
- Allevamento: Cappuccina
- Vendemmia: Manuale in cassette seguita da appassimento in sala ventilata per la vinificazione
- Vinificazione: La fermentazione avviene con macerazione delle bucce per diversi giorni in recipienti di acciaio inox. Seguono diversi rimontaggi al fine di estrarre colore, aromi e sapori dalle bucce
- Affinamento: In tradizionali botti di legno rovere seguito da un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino, tendente al violaceo
- Profumo: Al naso emerge un'aroma tipico di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo. Profumo aromatico intenso, tipico
- Gusto: Vino generalmente amabile o dolce ottenuto da uve passite.