



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASAPORTE DEL VINO

### Schioppettino di Prepotto

Bodega: Ca' Lovis8 wines & hospitality



#### DETAILS

|                               |                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| Tipo de producto:             | Vino tinto                                    |
| Añada:                        | 2021                                          |
| País de origen - Región:      | Italian - Friaul Julisch Venetien             |
| Variedades:                   | Schioppettino / nessuna                       |
| Sabor orientativo:            | dry                                           |
| Contenido de la botella:      | 0.75 l                                        |
| Calidad:                      | DOC Friuli Colli Orientali                    |
| Calidad (EU):                 | Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG) |
| Grado alcohólico (% vol.):    | 13,50 vol.%                                   |
| Azúcar residual en g/l:       | 0,20 g/l                                      |
| Acidez:                       | 5,42 g/l                                      |
| Elaboración:                  | Barril madera/Barrica                         |
| Alérgenos:                    | contiene sulfitos                             |
| Temperatura ideal de consumo: | 18-20 °C                                      |
| Lagerfähig bis:               | 2 years up                                    |
| Características especiales:   | vino con aroma a extracto                     |
| Premios obtenidos:            | none                                          |

#### Premios obtenidos

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - autumn

#### Weinbeschreibung

Colore rosso rubino di intensità variabile, con leggere sfumature granate. Spiccato sentore di note speziate (pepe nero, cannella, foglia di tabacco), fondo di caffè e confettura di frutti di bosco. Al palato offre gradevoli sensazioni di spezie e ribes rosso. Vino di ottimo corpo, pieno, equilibrato e di piacevole persistenza.

#### Recomendado con el siguiente plato...

Ottimo con piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti, ricercato con l'accostamento con le lumache e pesci saporiti.

#### Vinification

Macerazione di circa 12/15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (da + 14 a max 28°C.). Affinato in vasca inox per 5/6 mesi, poi in barriques e tonneaux di legni diversi per 12 mesi, infine in bottiglia con conservazione per alme ...