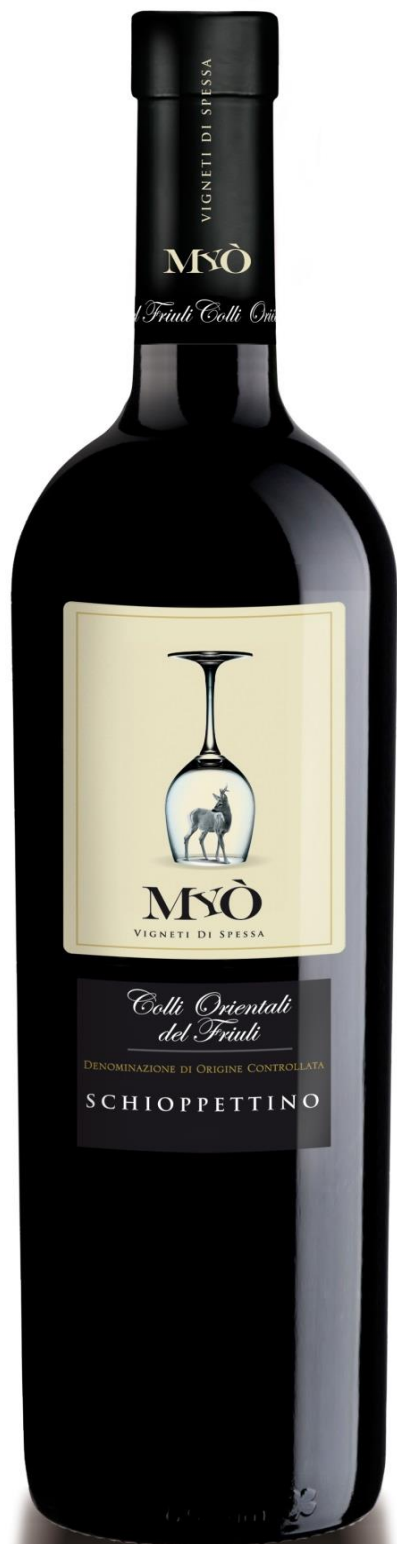


MYÒ



Schioppettino 2011

Denominazione:

DOC Friuli Colli Orientali

Terreno:

Marne e arenarie di origine eocenica, formatesi 50 milioni di anni fa dal sollevamento dei fondali marini

Esposizione del vigneto:

Sud/Sud-Est

Appezamento di provenienza:

Vigneto messo a dimora nel 1980 nelle immediate vicinanze dell'azienda in una collina con esposizione est-ovest. Composto da vecchi cloni selezionati sulle colline della zona dove il vitigno ha avuto origine, è allevato a Guyot con una densità di 4500 ceppi per ettaro

Resa:

Produzione media circa 1,50 kg. di uva per pianta. Tale risultato viene ottenuto con potature castigate e diradamento parziale dei grappoli nella fase di invaiatura.

Vendemmia:

Effettuata a mano in cassetta durante la prima settimana di ottobre 2011

Vinificazione:

Tradizionale con pigia-diraspatura dell'uva e macerazione durata 15 giorni con due rimontaggi al giorno. La fermentazione è stata ultimata in una vasca inox dopo la svinatura.

Affinamento:

Dopo due travasi ravvicinati il vino è stato messo in barrique, di cui metà nuove e metà di secondo passaggio, e qui è rimasto dalla fine di novembre 2011 per oltre 12 mesi svolgendo completamente la fermentazione malolattica.

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Acidità totale: 5,1 gr/lit

Estratto secco netto: 26,5 g/lit

Note di degustazione:

Di colore rosso rubino carico che con il passare del tempo si impreziosisce di lievi sfumature granate.

Profumo intenso balsamico e speziato. Si avverte una leggera nota pepata. Sono percepibili in maniera evidente sentori di frutta rossa matura e una leggerissima vaniglia.

In bocca, sensibili note tostate della barrique conferiscono maggiore complessità al vino. Sapore pieno, deciso ma morbido. Un ulteriore invecchiamento porterà note e sensazioni ancor più interessanti.



Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine

tel. 0432.716156 - fax 0432.716292

www.vignetimyo.it - info@vignetimyo.com