



## VERSO ROSSO "SCLOPIT"

Trevenezie

Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 50% Schioppettino + 50% Merlot.

Collocazione geografica del vigneto: Località Gramogliano, a Corno di Rosazzo, in provincia di Udine.

Caratteristiche del vigneto: composto di viti molto vecchie, circa 60 anni

Suolo: Ponca, costituita da marne e arenarie di origine marina (flysch di Cormons), che conferisce complessità, sapidità e tensione strutturale

Note di degustazione: Il profilo aromatico è fine ed elegante, con una spiccata componente speziata di pepe bianco. Al naso emergono note di frutti di bosco e ciliegia, accompagnate da un seducente sottofondo di liquirizia. Completano il quadro accenti balsamici e sfumature salate che donano profondità e carattere. Al palato il vino è secco, equilibrato e scorrevole, con tannini ben integrati, una trama gustativa armoniosa e un finale persistente, sapido e di chiara impronta territoriale.

Vendemmia: Metà ottobre

Alcool: 12.5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lt

Vinificazione: Fermentazione in vasche di cemento con tecnica del cappello sommerso, mantenendo le parti solide immerse nel mosto fermentante tramite una rete fissata a metà altezza della vasca, al fine di favorire un'estrazione dolce e controllata di antociani, polifenoli e tannini. Fermentazione condotta con lieviti indigeni. Maturazione in cemento sui propri fondi, per preservare integrità varietale, equilibrio e bevibilità.