



VISINTINI

Schioppettino



Uve/Grapes: 100% Schioppettino
Denominazione/Denomination: DOP Friuli Colli Orientali

Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl.
Temperatura di servizio/Serving temperature 18/20° C.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo ricorda la mora selvatica, il lampone, il mirtillo. Con l'invecchiamento si evolve in un'elegante bouquet di sottobosco, muschio, essenza. Il sapore è di buon corpo, non molto alcolico, con buona acidità fissa, fresco e citrino.

Ruby red color with violet reflections. The scent is reminiscent of wild blackberry, raspberry, blueberry. With aging it evolves into an elegant bouquet of undergrowth, musk, essence. The flavor is full-bodied, not very alcoholic, with good fixed acidity, fresh and citrine.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Vino da piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle con salsa di lepre, cinghiale, capriolo.

Wine from rustic dishes of the local Friulian cuisine. Recommended with pappardelle with hare, wild boar and venison sauce.