



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



*Casella*

# SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO COLLI ORIENTALI

## SCHEDA TECNICA

Da un piccolo vigneto ad Albana di Prepotto, con terreni in collina di tipo marno argilloso di origine oceanica.




	<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
	<b>DENOMINAZIONE</b>	Friuli Colli Orientali DOC
	<b>UVAGGIO</b>	Schioppettino
	<b>EVOLUZIONE</b>	4 anni
	<b>VOLUME IN ALCOL</b>	12-13% (in base all'annata)
	<b>TEMPERATURA IDEALE</b>	16-18° C
	<b>CALICE</b>	ampio



*Casella*

# SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO COLLI ORIENTALI

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso;
-  al naso esprime un bouquet intenso, fruttato, con note speziate di cannella e pepe, assieme a un delicatissimo sentore di caffè;
-  al palato è intenso, morbido, fresco, e tornano spezie e frutti rossi avvertiti al naso. Tannini morbidi ed equilibrati; piacevolissimo.

freschezza  
85%



sapidità  
77%

corpo  
95%

morbidezza  
90%

tannicità  
86%

## VINIFICAZIONE

-  Uve di schioppettino vendemmiate a mano, tra fine settembre inizio ottobre con raccolta in cassetta e attenta selezione delle uve.
-  Diraspatura, inoculo di lieviti indigeni selezionati, fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni con regolari rimontaggi, svinatura con pressatura soffice. Affina in bottiglia per 6 mesi. La produzione è limitatissima: solo 1500 bottiglie l'anno.



# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Uno Schioppettino intenso, perfetto da degustare in abbinamento a piatti ricchi. Per chi ama la carne da provare con risotti con sughi di carne, piatti di selvaggina, carni grigliate...

- **UN VINO CORPOSO**
- **INTENSO**
- **CARNI E PIATTI CORPOSI**

## SALSICCE AL POMODORO

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La salsicce al sugo di pomodoro sono un secondo piatto succulento, che bene si sposa allo Schioppettino, altrettanto intenso e dotato di un tannino levigato e di un'acidità in grado di contrastarne la grassezza.



## SALAME COTTO A FETTE

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un piatto tradizionale friulano è il salame fresco tagliato a fette, cotte avvolgendole in carta da forno e stagnola e coperte sotto e sopra con uno strato di cenere e un letto di braci alimentato sino a cottura. Il sapore intenso e ricco del salame è il compagno perfetto di questo rosso.





# LA CANTINA

L'azienda Casella nasce nel 1960 nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, quando Francesco Casella inizia a dedicarsi con grande impegno alla viticoltura.

Il figlio Lino prosegue con altrettanta passione l'attività, imparando rapidamente l'arte della vinificazione e dando vita a quella che oggi è l'azienda vitivinicola Casella.

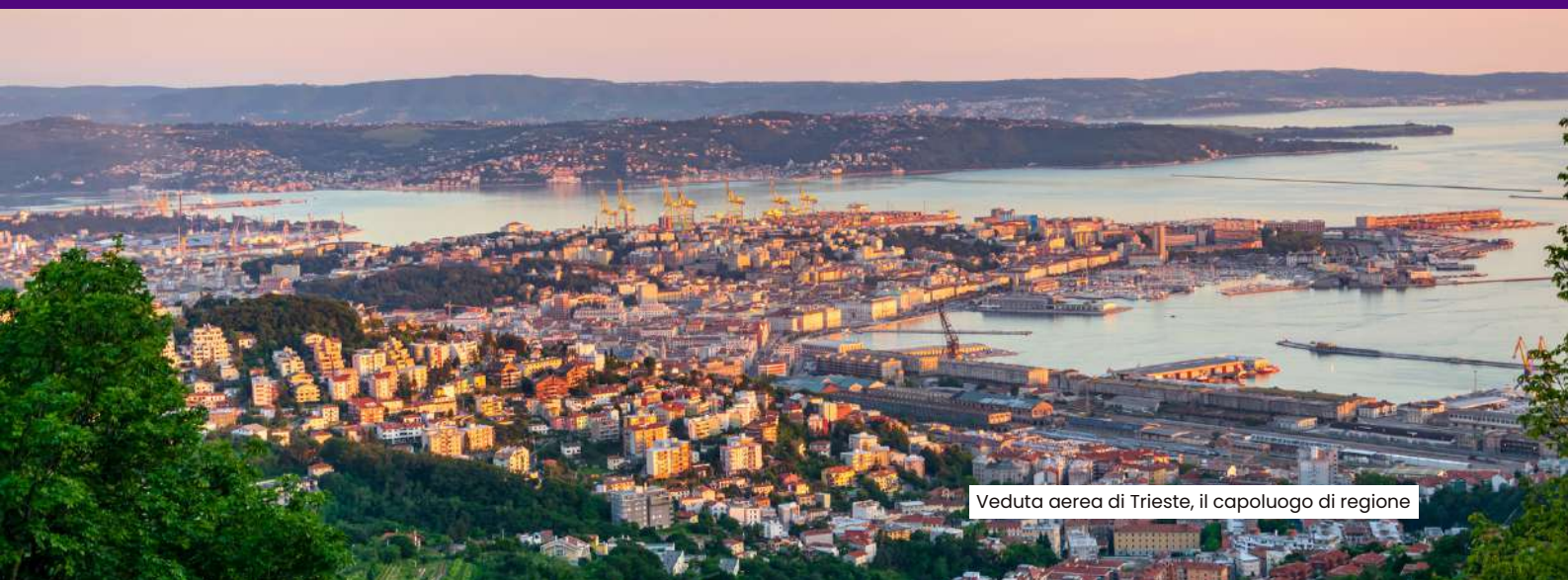


Con la grande competenza che lo contraddistinguono, Lino negli anni si è dedicato soprattutto ai vitigni autoctoni, coltivando anche le vecchie viti, con 50 anni sulle spalle. Vendemmia dopo vendemmia, in soli 3 ettari, l'azienda ha raggiunto un grande obiettivo: fare esprimere al meglio le varietà tipiche del territorio dei Colli Orientali del Friuli come lo Schioppettino, il Tazzelenghe, la Ribolla Gialla e il Friulano.



Negli ultimi anni, grazie all'attenta cura delle uve in vigna, è in grado di utilizzare la fermentazione spontanea per tutti i vini bianchi, producendo vini dal carattere autentico ed equilibrato.



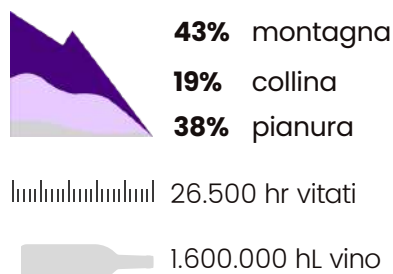


Veduta aerea di Trieste, il capoluogo di regione

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Pinot grigio
- Friulano
- Sauvignon
- Merlot
- Cabernet franc
- Pinot nero

### UN'ESPLOSIONE DI PROFUMI E SAPORI CHE CELEBRANO NEL CALICE IL TERRITORIO UNICO DELLA REGIONE.

Il Friuli-Venezia Giulia è da sempre la terra dei grandi bianchi e la fama di questi vini, pur se con stili diversi tra loro, è arrivata a livelli tali da spingere qualcuno a definirli “**superwhites**”.

Recentemente il Friuli Venezia Giulia è stato terreno di uno scontro a livello comunitario con l'Ungheria circa il diritto di continuare a chiamare Tocai il vino prodotto con il vitigno **Tocai Friulano**, creando confusione con il noto vino passito ungherese **Tokaji**.

La causa fu persa dall'Italia nel 2007 e da allora i vini prodotti con Tocai Friulano sono chiamati rispettivamente “Friulano” in Friuli Venezia Giulia e “Tai” nel Veneto.



I terrazzamenti friulani, detti "pastini"

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### TERRITORI

- Friuli - Grave
- Friuli - Latisana
- Friuli - Annia
- Friuli - Aquileia
- Friuli - Isonzo
- Lison - Pramaggiore
- Collii orientali del Friuli
- Collio goriziano
- Carso

### DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 12** DOC
- 3** IGT

La regione è divisa in una **zona montana** a nord dove non si produce vino, una **collinare** nell'arco prealpino e una di **pianura** di origine alluvionale.

La parte settentrionale della **pianura** è adatta alla coltivazione di uve a bacca bianca, mentre quella meridionale risulta più favorevole all'allevamento di vitigni a bacca nera.

**Verso est**, nella zona del confine con la Slovenia, la pianura prosegue fino ai piedi del Carso: qui la viticoltura è difficile a causa delle rocce calcaree erose dall'acqua e spesso è possibile solo sui terrazzamenti sostenuti da muri di contenimento in blocchi di arenari chiamati "**pastini**".





# LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

I vini friulani possono essere secchi, dolci, frizzanti o spumanti, e si caratterizzano in generale per le loro **note fruttate, floreali e minerali**, oltre alla loro **acidità vibrante** e al loro **equilibrio**.

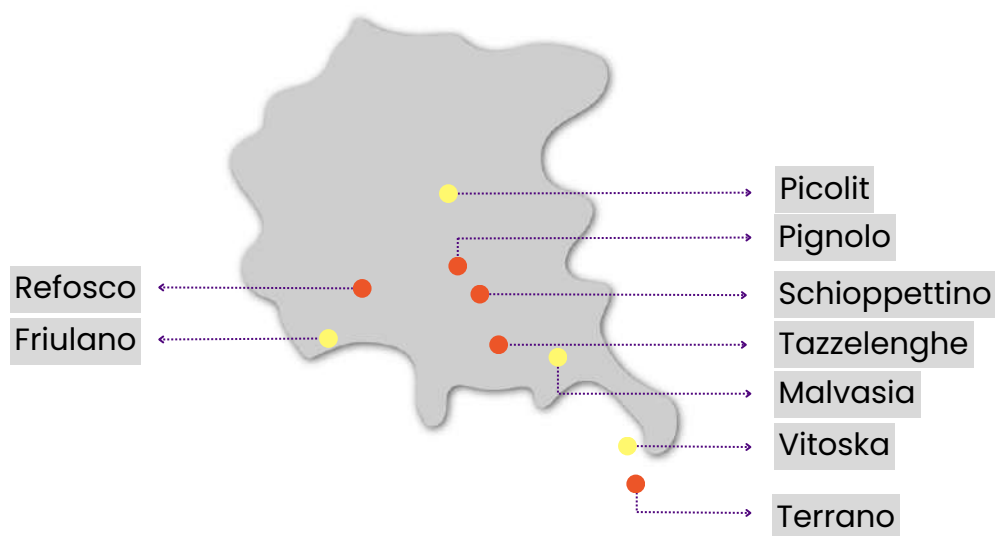
Ecco una rappresentazione dei principali vini prodotti nella regione:

## PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato







Un paesaggio tipico dei Colli Orientali friulani

## COLLI ORIENTALI

La DOC Friuli Colli Orientali si estende in un territorio che interessa la fascia centro orientale della Provincia di Udine, vicino al confine con la Slovenia. I terreni dei Colli Orientali sono costituiti da un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie calcificate), chiamato in friulano "**ponca**".

La facile erodibilità dei terreni a prevalenza marnosa ha portato a una morfologia del terreno dolce, con altezze sotto dei 200 metri sul livello del mare.

Ovunque ci sono terrazzamenti.

Qui nascono i "Superwhites", definizione che ben si adatta a una denominazione che annovera 12 tipologie di vini bianchi e il "dolce", cui si aggiungono 11 rossi.

**La denominazione di origine controllata Friuli Colli Orientali annovera ben cinque sottozone chiamate rispettivamente: Cialla, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo, Schioppettino di Prepotto e Refosco di Faedis.**







ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**