



## PICOTIS – Schioppettino IGT Venezia Giulia

---

### DATI ANALITICI GENERALI :

**Vigneto:** Picotis situato nel Comune di San Giovanni al Natisone.

**Tipo di terreno:** argilloso

**Vitigno:** Schioppettino

**Ceppi per ettaro:** 4800

**Forma di allevamento:** Cordone speronato

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 20°C per diciotto giorni sulle bucce. Seguono tredici mesi di maturazione in barriques alla temperatura costante di 16°C.

Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore lungo periodo di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un profumo che ricorda la mora selvatica, il lampone e il mirtillo; in bocca è avvolgente, piacevolmente tannico, di lunga persistenza e grande struttura.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** primi piatti con condimenti a base di carne e selvaggina, carne alla brace, arrosti, formaggi mediamente stagionati.

**Longevità:** 10-15 anni.

**Temperatura di servizio:** 17-18°C.

### MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  DUE BICCHIERI "Gambero Rosso":  
Vendemmia 2001



AZIENDE AGRICOLE  
L I V O N



**PICOTIS** – Schioppettino

---

