PITTICCO

PREPOTTO - ITALIA

Minò®

Lo **Schioppettino**, ottenuto da viti generose che presentano acini grossi e croccanti, è un vino di rara finezza, equilibrato per profumi e sapori. È il vino di terroir di questa sottozona dei Colli Orientali del Friuli, dove esprime le sue migliore espressioni. **La selezione Minò viene vinificata solo nelle migliori annate**, a partire dalle uve provenienti da una specifica particella (347) rivolta a est, con altitudine compresa tra 104 e 144 metri s.l.m., estremamente adatta alla coltivazione di questa varietà. A parità di maturazione, i vigneti rivolti a est producono acini con grado zuccherino e concentrazione più elevate. La vite è allevata a **Guyot** con una densità d'impianto di 6.700 ceppi per ettaro. Il terreno è un **Flysch di collina** molto ricco dal punto di vista idrico e minerale, da cui otteniamo vini di grande struttura ma allo stesso tempo estremamente fini ed eleganti. La vendemmia, **rigorosamente manuale**, può protrarsi fino alla seconda metà di ottobre. Vinificato dapprima in tini di legno (**rovere francese**), il nostro **Minò Riserva** viene affinato per **18 mesi nelle migliori barriques** - selezionate durante il primo periodo di affinamento - e infine in bottiglia, per un totale di minimo **24 mesi dalla vendemmia.**

*The **Schioppettino** obtained from generous vines with large crunchy grapes is a wine of rare elegance, with well balanced aromas and flavours. It is our terroir wine which identifies the sub area of the Colli Orientali del Friuli, where it expresses its best features. **The selection Minò is vinified only in the best vintages** with grapes coming from a specific parcel (347), east facing with an altitude between 104 and 144 meters above sea level and extremely suitable for the cultivation of this variety. The east facing vines produce grapes with higher sugar content and concentration than others with the same length of maturation. The vines are trained using the **Guyot** technique, with a planting density of 6.700 vinestocks per hectare. The terrain is a **hillside Flysch**, very rich in water and minerals, from which we obtain red wines with excellent structure which are at the same time extremely refined and elegant. The harvest, **strictly manual**, can last until the second half of October. Our **Minò Riserva** is first vinified in wooden casks (**French oak**) and then aged for **18 months in the best barriques** - selected during the first period of ageing - and finally in the bottle, up to a total of **24 months from the time of harvest.***

PITTICCO

PREPOTTO – ITALIA

Minò®

RISERVA

2021

VINIBUONI D'ITALIA
Edizione 2025

Guida Bio
Certificato di eccellenza 2025

GAMBERO ROSSO
2025

L'annata 2021

Annata caratterizzata da una fase di germogliamento tardivo, a causa delle temperature basse e dell'alta piovosità. A seguire, una fase di maturazione al contrario distinta da temperature sopra la media stagionale e piovosità ridotta, dunque una decisa accelerazione della maturazione fenologica. Le varietà autoctone tardive hanno risposto producendo uva con alta concentrazione e grado alcolico.

Minò® 2021 Riserva

Detto dello Schioppettino, la Riserva "Minò" mantiene la sua consueta dote di struttura e concentrazione, tipiche di questa selezione. Rubino intenso con riflessi corallo, profumo intenso e ampio con sentori pronunciati di pepe nero, cacao, cocco, liquirizia, confettura di amarena, alloro ed eucalipto. Al sapore è ben strutturato, avvolgente, sapido e con un tannino succoso e morbido.

2021 Vintage

Characterized by a late budding phase, due to low temperatures and high rainfall. This was followed by a ripening phase in reverse, characterized by temperatures above the seasonal average and reduced rainfall, therefore a marked acceleration of phenological ripening. The late native varieties responded by producing grapes with high concentration and alcohol content.

Minò® 2021

The Schioppettino Riserva "Minò" maintains its usual quality of structure and concentration, typical of this selection. Intense ruby with coral reflections, intense and broad aroma with pronounced hints of black pepper, cocoa, coconut, licorice, black cherry jam, bay leaves and eucalyptus. The taste is well structured, enveloping, savory and with a juicy and soft tannin.

Vendemmia	11 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	1.300
Gradazione alcolica	14,0%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Ottimo con carni rosse e allo spiedo, ma anche con formaggi a media stagionatura.

Harvest	*October, 11th.* *Manually, in crates.*
Bottles produced	1,300
Alcohol content	14.0%
Serving temperature	*Serve at 16-18°C in broad bowled glass*
Our pairings	*Excellent with grilled red meat and medium-aged cheeses*

PITTICCO

PREPOTTO – ITALIA

Minò®

RISERVA

2020

Guida Bio

Certificato di eccellenza 2024

VINIBUONI D'ITALIA

Edizione 2024

GAMBERO ROSSO

2024

L'annata 2020

Annata caratterizzata da piovosità media in Friuli anche nelle fasi di maturazione da Agosto a Ottobre, fattore che ha rallentato le maturazioni dei rossi tardivi portando ad avere uve, alla vendemmia, con buoni valori di acidità e alcol potenziale. Annata focalizzata sulla tipicità, dove si esaltano le caratteristiche varietali dei nostri rossi autoctoni.

Minò® 2020 Riserva

Annata che, come detto, ha favorito la tipicità degli autoctoni, in particolare lo Schioppettino esprime grande aromaticità con sentori tipici di pepe e ricche speziature.
Grandi potenzialità di invecchiamento e affinamento, grazie alle lente maturazioni con temperature contenute.
Lo Schioppettino proveniente dalla particella selezionata per il Minò presenta un grado alcolico più elevate, maggiore concentrazione e struttura.

2020 Vintage

A vintage characterized by average precipitations in the Friuli region also during the ripening stages from August to October, an impact that has slowed the ripening process of the late red grapes thus achieving, at the time of harvest, good acidity values and alcohol potential.

Minò® 2020

A vintage, as said before, that has favoured the authenticity of the native reds, the Schioppettino in particular is very aromatic with typical fragrances of pepper and spices.
Very good potential for ageing in barriques thanks to the slow maturation at moderate temperatures. The Schioppetino from the parcel selected for the Minò presents a higher alcoholic content, concentration and structure.

Vendemmia	13 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	991
Gradazione alcolica	13,50 %
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Ottimo con carni rosse e allo spiedo, ma anche con formaggi a media stagionatura.
Harvest	*October, 13th* *Manually, in crates.*
Bottles produced	991
Alcohol content	13.50%
Serving temperature	*Serve at 16-18°C in broad bowled glass*
Our pairings	*Excellent with grilled red meat and medium-aged cheeses*