



PITTICCO

PREPOTTO - ITALIA

Schioppettino

DI PREPOTTO



Lo Schioppettino di Prepotto, 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, che identifica la sottozona dei Colli Orientali del Friuli ed esprime le sue migliore espressioni proprio nella denominazione di Prepotto. La vite è allevata a **Guyot** con una densità d'impianto di 6.700 ceppi per ettaro, sul nostro vigneto terrazzato posto in collina su due versanti: uno rivolto a sud-est e uno – estremamente adatto alla coltivazione di questa varietà – rivolto a est. Il terreno è un **Flysch di collina** molto ricco dal punto di vista idrico e minerale, da cui otteniamo vini rossi 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 Schioppettino viene affinato per circa **18 mesi in barriques** e infine in bottiglia.

*Our Schioppettino di Prepotto, obtained from bountiful 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 Eastern Friuli Hills, and expresses its best aspects in its very name, Prepotto. The vines are trained using the **Guyot** technique, with a planting density of 6.700 vinestocks per hectare, in our terraced vineyard located on two sides of the hill: one facing south-east and one - perfectly suited to the cultivation of this variety - facing east. The soil 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 Schioppettino is first vinified in wooden casks (French oak), then aged for around **18 months in barriques**, and finally in the bottle.*





PITTICCO

PREPOTTO - ITALIA

Schioppettino

DI PREPOTTO

2019

L'annata 2019

Questa annata - non particolarmente facile - si distingue per l'andamento delle precipitazioni, scarse in inverno e concentrate nel periodo primaverile, prima di cedere a un periodo caldo e asciutto in fase di maturazione. Questa combinazione valorizza particolarmente i suoli di collina, contemporaneamente drenanti e capaci di gestire l'acqua primaverile. Ne risultano vini di grande concentrazione e struttura, ancora una volta grazie alla condizione pedoclimatica del nostro vigneto.

Schioppettino di Prepotto 2019

Molto focalizzato sulla tipicità, per la freschezza dell'annata in cui le viti sono riuscite a trarre il meglio da una maturazione complessa. Ampio spettro aromatico con sentori di pepe e ortica, rosso verticale dal grande carattere, tipico, armonico e longevo.

2019 Vintage

This year - not particularly easy - was characterised by its patterns of rainfall: scarce in winter and concentrated in the spring, before giving way to a hot, dry period in the ripening stage. This combination particularly enhances the hillside soil, which has both good drainage and the capacity to cope with the spring rains. The result is highly concentrated, structured wines, yet again thanks to the pedoclimate of our vineyard.

Schioppettino di Prepotto 2019

Highly characteristic of the variety, thanks to the crispness of this vintage, in which the vines have managed to make the best of a complicated ripening period. A broad aromatic spectrum with hints of pepper and nettle, a vertical red wine with a strong character - classic, harmonious and long-lived.



Vendemmia	9 - 10 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	4.133
Gradazione alcolica	13%
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. Inoltre, dà il meglio di sé anche in abbinamento al cacciucco di pesce.
Harvest	9th - 10th October. Manually, in crates.
Bottles produced	4.133
Alcohol content	13%
Serving temperature	Serve at 16-18°C in broad bowled glass
Our pairings	Excellent with red meats and skewers, but also with medium-mature cheeses. It is also at its best when paired with fish stew.


PITTICCO
PREPOTTO - ITALIA
Schioppettino
 DI PREPOTTO

2018

L'annata 2018

Annata di riferimento per la viticoltura in regione, caratterizzata da un germogliamento tardivo e da una disponibilità idrica ottimale durante l'intera stagione, con precipitazioni periodiche regolari e sanità del vigneto. L'azienda, alla sua prima vendemmia, ha trovato nei vini l'impronta che solo una condizione pedo-climatica ad altissima vocazione - come quella dei vigneti di collina della zona - può dare. Le varietà hanno prodotto uva di altissima qualità, grazie a maturazioni (zuccherina e fenolica) lunghe, portate avanti con temperature ottimali e piogge regolari.

Schioppettino di Prepotto 2018

Esprime, assieme alla tipicità del varietale e al suo sentore pepato, una grande struttura. Un vino concentrato, nel colore e nel sorso.

2018 Vintage

A benchmark year for viticulture in the region, characterised by late budding and excellent water availability throughout the entire season, with regular rainfall and healthy vineyards. After its very first harvest, the company has found characteristics in its wines that only a highly suited pedoclimate - such as that of the hillside vineyards in the area - can create. The varieties have produced top-quality grapes, thanks to long phenolic and sugar ripening periods, with optimal temperatures and regular rainfall.

Schioppettino di Prepotto 2018

Expresses great structure, along with the typical characteristics of the variety and its peppery aroma. A concentrated wine, both in terms of colour and on the palate.



92 points

falstaff
90/100



2021



2022

Vendemmia	30 settembre Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	3.098
Gradazione alcolica	13,5%
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. Inoltre, dà il meglio di sé anche in abbinamento al cacciucco di pesce.
Harvest	30th September Manually, in crates.
Bottles produced	3.098
Alcohol content	13,5%
Serving temperature	Serve at 16-18°C in broad bowled glass
Our pairings	Excellent with red meats and skewers, but also with medium-mature cheeses. It is also at its best when paired with fish stew.