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 Colli Orientali del Friuli, 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

2021

2025 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

91 points

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.

Schioppettino di Prepotto 2021

Uno Schioppettino di Prepotto con una delicata speziatura, concentrato anche nel colore e con una struttura decisa. Colore rubino intenso con riflessi corallo e sfumature violacee. Al naso un profumo di ottima franchezza, spiccano le note di pepe rosa e anice stellato, mirtilli, ribes nero, ciliegia matura ed erbe aromatiche come timo, rosmarino e salvia essiccata. Al sapore è armonico, elegante, sapido e fresco, con un finale lungo e piacevole.

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.

Schioppettino di Prepotto 2021

A Schioppettino di Prepotto with a delicate spiciness, also concentrated in color and with a strong structure. Intense ruby color with coral reflections and purple nuances. On the nose a scent of excellent frankness, notes of pink pepper and star anise, blueberries, blackcurrant, ripe cherry and aromatic herbs such as thyme, rosemary and dried sage stand out. On the palate it is harmonious, elegant, savory and fresh, with a long and pleasant finish.

Vendemmia	19-20 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	4.400
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. Inoltre, dà il meglio di sé anche in abbinamento al cacciucco di pesce.
Harvest	*October, 19-20th.* *Manually, in crates.*
Bottles produced	4,400
Alcohol content	14.0%
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

2020

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.

Schioppettino di Prepotto 2020

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.

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. A vintage with emphasis on authenticity, accentuating the characteristics of our native red wine varieties.

Schioppettino di Prepotto 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.

2023 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

93 points

VINIBUONI D'ITALIA

Edizione 2024

Guida Bio

Certificato di eccellenza 2024

GAMBERO ROSSO

2024

WINE ENTHUSIAST

90 points

Vendemmia	13 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	2.731
Gradazione alcolica	13,0%
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. Inoltre, dà il meglio di sé anche in abbinamento al cacciucco di pesce.
Harvest	*October, 13th.* *Manually, in crates.*
Bottles produced	2,731
Alcohol content	13.0%
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

2019

2022 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

93 points

GAMBERO ROSSO

2024

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 pedo-climatica 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	13,0%
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. Inoltre, dà il meglio di sé anche in abbinamento al cacciucco di pesce.

Harvest	*October, 9-10th.* *Manually, in crates.*
Bottles produced	4,133
Alcohol content	13.0%
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

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

92 points

falstaff

90/100

28th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini GOLD MEININGER 2021

ROSSO The WineHunter

2021

GAMBERO ROSSO

2022

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.

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	*September, 30th* *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.*