



LIS FADIS®

VINI DEI COLLI ORIENTALI

Nome del vino: PESARÙL - Schioppettino 100%
Denominazione Origine Controllata - Friuli Colli Orientali.

Vitigno: Biotipo di Schioppettino di Albana di Prepotto
(zona di origine di questo vitigno) rinvenuto su una pergola
di una antica casa colonica.

Età viti: 20 anni.

Territorio: Terrazzamenti antichi fatti a mano, con terreni marnosi,
esposti a est, altitudine 125-200 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot classico monolaterale 4-5 germogli
produttivi per ceppo.

Produzione: 30-35 ql / ha.

Vendemmia: Manuale in cassetta con successivo controllo su banco
di cernita vibrante.

Vinificazione: Fermentazione e vinificazione avvengono in tinelli
di rovere da 10 q.li per 15-18 giorni, con operazioni manuali di
follatura.

Affinamento: Per 18 mesi in tonneaux di rovere e poi viene
imbottigliato e messo in commercio dopo almeno 12 mesi.

Colore: Rosso rubino brillante.

Temperatura di servizio: 18°C.

Pesarùl
Schioppettino



LIS FADIS®

Strada S. Anna n. 66 - 33043 Spessa di Cividale (UD) Italy
Tel. +39 0432 719510 - info@lisfadis.com - www.lisfadis.com