



RONCO DI PREPOTTO

VIGNETI MACORIG DAL 1901

Schioppettino



Vino rosso DOC COF

Colore rosso rubino di bella tonalità, all'olfatto esprime tutta la sua tipicità con note di marasca, ciliegia, chiodi di garofano e pepe, integrate dalle sensazioni di vaniglia e cacao date dall'affinamento in botte di rovere.

A tavola si sposa con i piatti di carne come bolliti di manzo, volatili di corte al forno e selvaggina di piuma e pelo.

Dati Tecnici

- **Vino rosso secco**
- **Tipo di uve:** 100% Schioppettino
- **Epoca di raccolta:** prima e seconda decade di Ottobre
- **Tipo di vendemmia:** a mano in cassetta
- **Vinificazione:** macerazione in vasca per 20-25 giorni
- **Affinamento:** 100% in botte di rovere