PITTICCO

PREPOTTO - ITALIA

Migale®

Il rosso Migale è un insieme di caratteri e di carattere, che ha dato a questo uvaggio di **Refosco dal Peduncolo Rosso**, **Schioppettino** e **Tazzelenghe** un'ispirazione "francese", in cui gli autoctoni del Friuli Venezia Giulia offrono la sintesi di un'espressione territoriale schietta, diretta e autentica. Le tre distinte varietà sono allevate a **Guyot** con una densità d'impianto di **6.700 ceppi per ettaro**.

La vigna è situata in collina e rivolta a est e sud-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. Vinificate dapprima in tini di legno (**rovere francese**), le uve vengono poi affinate per **circa 18 mesi in barriques o tonneaux francesi**, infine assemblate.

*Our Migale red is a combination of characters and character that provided "French" inspiration for this blend of **Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino** and **Tazzelenghe**, in which the native grapes of Friuli Venezia Giulia offer the synthesis of a sincere, direct, authentic expression of the land. The three distinct varieties are trained using the **Guyot** technique, with a planting density of **6.700 vinestocks per hectare**.*

***The vineyard** is located on the hill, facing east and south-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. The grapes are vinified first in wooden casks (**French oak**), and then aged for **around 18 months in French barriques or tonneaux**, and finally blended together.*

www.pitticco.com

PITTICCO

PREPOTTO – ITALIA

Migale®

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 pedo-climatica del nostro vigneto.

Migale® 2019

Vino di carattere e tipicità, diretto, che promette una grande longevità. Esprime note di frutti di bosco e acidità, addolcite da sentori di legno, tostatura e vaniglia.

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.

Migale® 2019

A wine full of character and authenticity, very direct, which promises great longevity. It expresses notes of wild berries and acidity, sweetened by hints of wood and vanilla, and roasted aromas.

Vendemmia	9 - 11 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	2.845
Gradazione alcolica	13%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Carne arrostita o grigliata, brasati, formaggi stagionati
Harvest	*9th - 11th October.* *Manually, in crates.*
Bottles produced	2.845
Alcohol content	13%
Serving temperature	*Serve at 16-18°C in broad bowled glass*
Our pairings	*Grilled or roast meat, braised meat, aged cheeses*

PITTICCO

PREPOTTO – ITALIA

Migale®

2018

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

92 points

falstaff

91/100

28th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MUNDUS vini SILVER MEININGER 2021

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.

Il Migale® 2018

Il Refosco dal Peduncolo Rosso, similmente allo Schioppettino, ha goduto di una maturazione ideale, con grande equilibrio tra morbidezza e freschezza, oltre a una elevata persistenza. I tannini risultano ammorbiditi dalla lunga maturazione.

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.

The Migale® 2018

Similarly to the Schioppettino, the Refosco dal Peduncolo Rosso has enjoyed an ideal ripening period, giving it a great balance between softness and crispness, as well as a high level of persistence. The tannins are softened by the long ripening process.

Vendemmia	30 settembre - 5 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	1.342
Gradazione alcolica	14%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Carne arrostita o grigliata, brasati, formaggi stagionati
Harvest	*30th September - 5th October.* *Manually, in crates.*
Bottles produced	1.342
Alcohol content	14%
Serving temperature	*Serve at 16-18°C in broad bowled glass*
Our pairings	*Grilled or roast meat, braised meat, aged cheeses*

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 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%
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

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	*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.*

PITTICCO

PREPOTTO - ITALIA

Serika®

Il "Serika", nome che rende omaggio a Sergio ed Erika, è un vino di grande personalità, come il **Tazzelenghe** sa essere; in friulano, d'altronde, questo termine significa "taglia-lingua". In Friuli sono ormai rari gli ettari destinati alla coltivazione di questo autoctono per eccellenza, che dà un vino deciso, adatto ai palati più allenati e che ne apprezzano l'austerità. Il nostro Tazzelenghe viene allevato a **Guyot** con una densità d'impianto di 6.700 ceppi per ettaro, sulla nostra vigna posta su una collina terrazzata esposta a sud-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.
Vinificate dapprima in tini di legno (rovere francese), le uve vengono poi affinate per almeno **18 mesi in barriques e tonneaux francesi.**

*Our "Serika", whose name pays homage to Sergio and Erika, is a wine with a big personality, as **Tazzelenghe** does best; after all, in Friulian, this word means "tongue-cutter". In Friuli, it is now rare to see hectares dedicated to the cultivation of this native grape par excellence, which creates an intense wine, ideal for more trained palates that will appreciate its austerity.*
*Our Tazzelenghe is trained using the **Guyot** technique, with a planting density of 6.700 vinestocks per hectare, in our vineyard located on a terraced hillside facing south-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.*
*The grapes are vinified first in wooden casks (French oak), and then aged for at least **18 months in French barriques or tonneaux.***

www.pitticco.com

PITTICCO

PREPOTTO – ITALIA

Serika®

2019

Decanter 2021
"Wines of the year"

91 points

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.

Serika® 2019

Un Tazzelenghe di spiccata freschezza che ha completato al meglio la sua lunga maturazione, in condizioni climatiche complesse, sviluppando tannini più morbidi ma pur sempre tipici. Note di liquirizia, genziana e piante aromatiche condite da sentori derivati dal legno.

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.

Serika® 2019

A remarkably crisp Tazzelenghe that has made the best of its long ripening period in complex climatic conditions, developing tannins that are softer than usual, but still characteristic. Notes of liquorice, gentian and aromatic herbs, topped off with hints of wood.

Vendemmia	11 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	557
Gradazione alcolica	13,5%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Ideale da abbinare ad arrosti di carni rosse oppure alla selvaggina. Può offrire ottimi spunti organolettici anche con brasati e gulash.
Harvest	*11th October.* *Manually, in crates.*
Bottles produced	557
Alcohol content	13,5%
Serving temperature	*Serve at 16-18°C in broad bowled glass*
Our pairings	*Perfect paired with roast red meats or game.* *It can also create excellent sensory effects with pot roasts and goulash.*

PITTICCO

PREPOTTO – ITALIA

Serika®

2018

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS GOLD

95 points

falstaff

91/100

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.

Serika® 2018

Il Tazzelenghe portato all'estremo della maturazione, un autoctono difficile che trova il suo habitat ideale nei nostri terreni. Un vino dalla grande acidità e con tannini vigorosi, sorretti dall'alcolicità sviluppata, pronto ad un grande invecchiamento.

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.

***Serika®* 2018**

A Tazzelenghe with ripening taken to the extreme; a difficult native grape that finds its ideal habitat in our area. A highly acidic wine with vigorous tannins, supported by its high alcohol content, ready for long ageing.

Vendemmia	5 ottobre. Manuale, in cassetta.
Bottiglie prodotte	1.125
Gradazione alcolica	14,5%
Temperatura di servizio	Servire a 16-18°C in calice ampio
I nostri accompagnamenti	Ideale da abbinare ad arrosti di carni rosse oppure alla selvaggina. Può offrire ottimi spunti organolettici anche con brasati e gulash.
Harvest	*5th October.* *Manually, in crates.*
Bottles produced	1.125
Alcohol content	14,5%
Serving temperature	*Serve at 16-18°C in broad bowled glass*
Our pairings	*Perfect paired with roast red meats or game.* *It can also create excellent sensory effects with pot roasts and goulash.*