

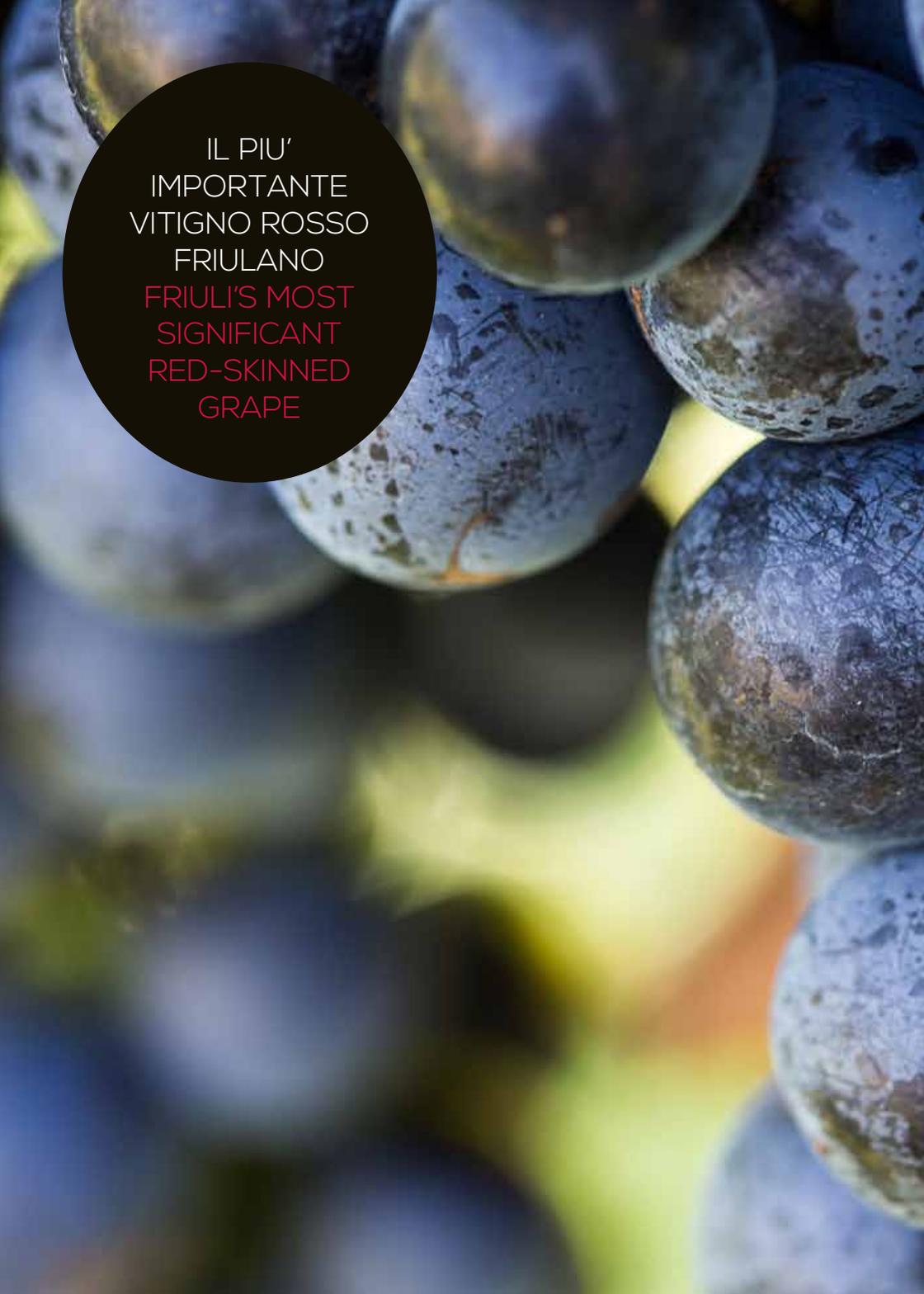
SCH  
IOP di PRE  
PETT PO  
INO TT  
O

---

UNICOPERNATURA

---

UNIQUEBYNATURE

A close-up photograph of several dark blue grapes, likely Friulano, with a black circular text overlay on the left side. The grapes are in sharp focus, showing their textured skin and some natural blemishes. The background is blurred, showing more grapes and a hint of green foliage.

IL PIU'  
IMPORTANTE  
VITIGNO ROSSO  
FRIULANO  
FRIULI'S MOST  
SIGNIFICANT  
RED-SKINNED  
GRAPE

## LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

Se il Friuli Venezia Giulia è la regione italiana più conosciuta per la produzione di vini bianchi di qualità, lo Schioppettino si impone come il vitigno autoctono a bacca rossa in grado di rivaleggiare con quelli a bacca bianca. Soprattutto nel territorio del Comune di Prepotto e nella Valle del Judrio, come riconosciuto dalla sottozona "Schioppettino di Prepotto" della Doc "Friuli Colli Orientali" riservata al vino ottenuto da uve dell'omonimo vitigno.

Un Disciplinare orientato a una produzione di qualità senza compromessi, stabilisce che i vigneti debbano produrre al massimo 1,55 Kg di uva per ceppo, che la vendemmia sia eseguita manualmente e la resa in vino non sia superiore a 49 ettolitri/ettaro (nella pratica la produzione risulta ben al di sotto di tale limite).

L'affinamento è obbligatorio in botti di legno per minimo 12 mesi e deve essere posto in commercio non prima del mese di settembre del secondo anno successivo alla vendemmia.

Per le caratteristiche aromatiche speziate, il vino presenta una marcata tipicità, che deriva dalla particolare interazione tra clima e suolo che si crea nella vallata del Judrio. Ma non è solo il terroir a rendere unico il vino: anche il vignaiolo deve saper interpretare il linguaggio della terra, trasformandolo in profumi, sapori e colori inconfondibilmente legati ad essa.

È così che, nel bicchiere, lo Schioppettino di Prepotto rivela la sua autenticità: rosso rubino intenso, profumo deciso di frutti di bosco e marasca e una singolare e preziosa nota speziata di pepe. Elegante e complesso come i grandi vini friulani, fa della versatilità il suo punto di forza, sposando non solo pietanze di carne o, se invecchiato, anche la selvaggina, ma riuscendo a stupire anche con piatti di pesce o con cucine dagli aromi speziati.

## LA STORIA

Dalla storia si comprende come lo Schioppettino possa ambire ad essere riconosciuto il vitigno rosso più prestigioso del Friuli Venezia Giulia. Citato sin dal Medioevo, lo Schioppettino è presente a Prepotto da secoli, sopravvivendo alle travagliate vicende che hanno interessato questa terra di confine e di contatto fra tradizioni agricole italiche, germaniche e slave.

Negli "Atti e memorie della Società Agricola di Gorizia" del 1877 veniva definita "uva delicata" originaria di Prepotto; nel 1939 il Poggi, nel suo fondamentale lavoro dedicato alla viticoltura friulana, lo descrisse come vitigno "coltivato quasi esclusivamente

nel territorio collinare e pedecollinare del comune di Prepotto e specialmente nella sua frazione di Albana. La Ribolla nera, al di fuori del suo ambiente optimum, anche alla distanza di pochi chilometri, dà un vino che non possiede più quelle caratteristiche peculiari che lo rendono pregiato in quel di Prepotto col nome locale di Schioppettino". Eppure stava quasi scomparendo fino a quando, nel 1977, il Consiglio comunale di Prepotto deliberò la richiesta che fosse inserito nell'elenco dei vitigni autorizzati, cosa che avvenne nel 1981. Due anni dopo, la Comunità Europea, lo incluse fra i vitigni raccomandati per la provincia di Udine e nel 1987 ottenne la denominazione di origine.

## L'ASSOCIAZIONE

L'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto nasce nel 2002 con lo scopo di promuovere e garantire la qualità e le caratteristiche autentiche dello Schioppettino, da sempre coltivato nella zona. Oggi raccoglie più di 20 viticoltori, uniti dalla volontà di tutelare questo vitigno di nicchia, convinti sia del valore culturale che del suo deciso potenziale enologico. Questo percorso ha portato, dopo un lungo lavoro di ricerca, all'adozione di un disciplinare di produzione molto restrittivo e di un protocollo comune di vinificazione, arrivando nel 2008 alla prima annata ufficiale di "Schioppettino di Prepotto". Un'indagine condotta in tutti i vigneti di Prepotto e delle zone limitrofe ha inoltre portato alla creazione, nel 2005, di un vigneto-catalogo, per salvaguardare la biodiversità genetica ancora presente sul territorio e per valutare le potenzialità produttive dei singoli ceppi.

PRESENTE NEL  
TERRITORIO DAL  
**13° SECOLO**  
A PART OF THE  
TERRITORY SINCE THE  
**13th CENTURY**



LA PRIMA  
SOTTOZONA DOC  
IN FRIULI DEDICATA A  
**UN SOLO VITIGNO**  
THE FIRST  
SUBZONE IN FRIULI  
DEDICATED  
TO **A SINGLE  
VARIETY**



**LO SCHIOPPETTINO**  
CHIAMATO ANCHE  
RIBOLLA NERA  
O POKALÇA  
ALSO KNOWN AS  
RIBOLLA NERA  
OR POKALÇA

### **LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO**

While Friuli Venezia Giulia is Italy's best-known region for premium white wine production, schioppettino stands out as the native red-skinned variety that is best-placed to rival the local white-skinned grapes. This is particularly true in the municipality of Prepotto and the Judrio river valley, officially recognised as the "Schioppettino di Prepotto" subzone of the "Friuli Colli Orientali" DOC zone and reserved exclusively for wines from the variety of the same name. The production protocol focuses on quality without compromise. Cropping levels should not exceed 1.55 kg of fruit per vine, picking must be done by hand and the yield in wine must be lower than 49 hectolitres per hectare (in practice it is well below this). The wine must mature in wooden barrels for at least 12 months and cannot be released to market before the month of September in the second year after the harvest. Schioppettino di Prepotto has distinctive spice-led aromatics that derive from the interaction of soil and climate in the Judrio valley. However, territory is not the only element that makes the wine unique. The grower has to interpret the language of the land and transform it into unmistakably terroir-linked fragrances, flavours and colours.

But it is in the glass that Schioppettino di Prepotto reveals its full uniqueness. The deep ruby red frames well-defined forest fruits and morello cherry fragrances lifted by a signature note of spice. Like all great Friulian wines, Schioppettino di Prepotto is elegant and complex. Above all, it is food-friendly, providing a perfect match for meat-based dishes and even game, if suitably aged, yet also surprisingly satisfying with fish or spicy foods.

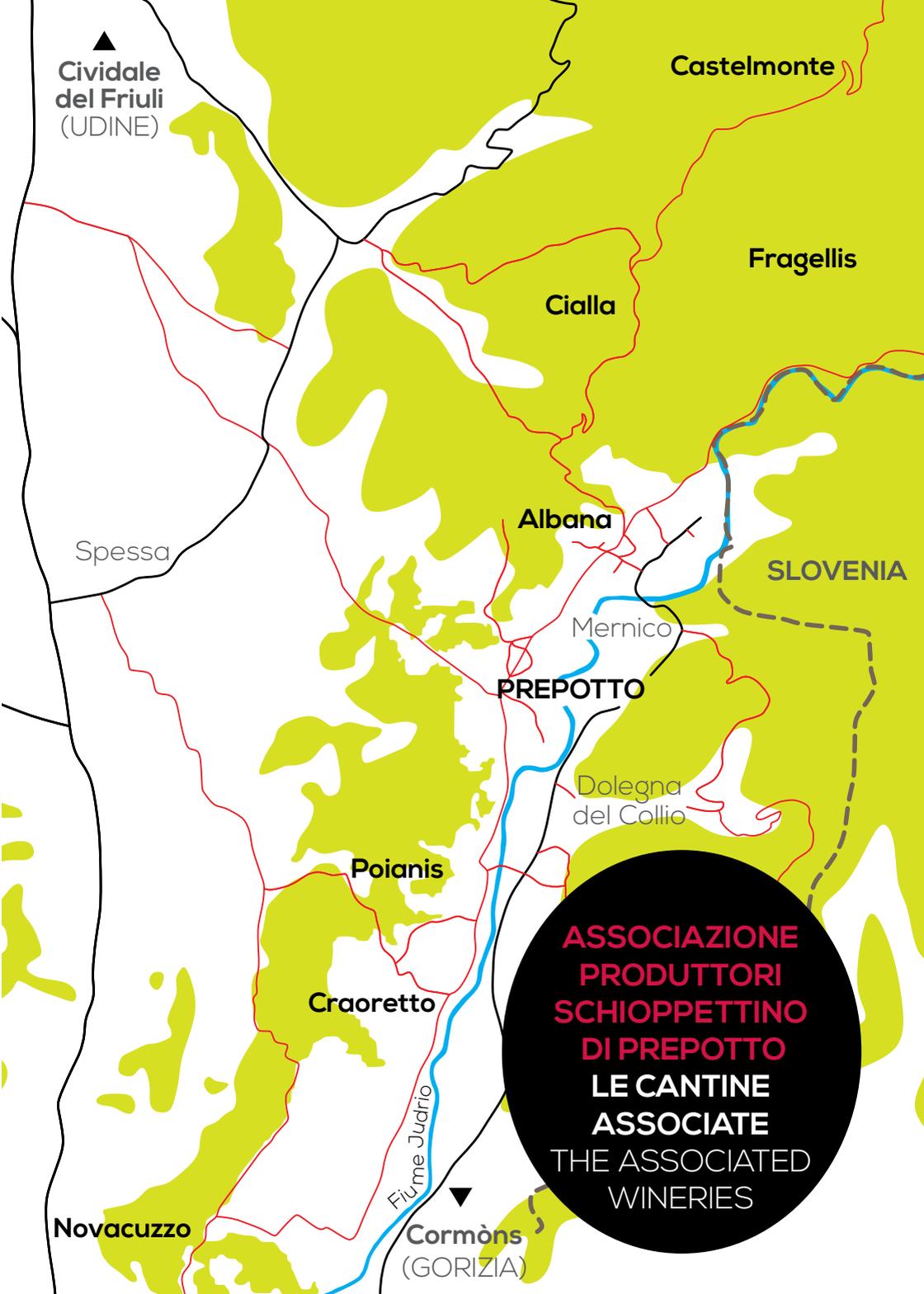
### **HISTORY**

The past teaches us that Schioppettino di Prepotto has all it takes to become Friuli Venezia Giulia's most prestigious red-skinned grape variety. The vine is documented from the Middle Ages and has been grown at Prepotto for centuries, surviving the tragic events that have affected this borderland area where Italian, German and Slav traditions come together. In 1877, the "Atti e memorie della Società Agricola di Gorizia" [Proceedings and Memoirs of the Agricultural Society of Gorizia] referred to Schioppettino as a "delicate grape" originally from Prepotto. In 1939, Guido Poggi described the grape in his milestone treatise on Friulian viticulture as "cultivated almost exclusively in the hills and foothills of the municipality of Prepotto, and especially in the district of Albana. Even only a few kilometres outside its optimal environment, the ribolla nera grape yields a wine without the sensory profile that earns it such high esteem at Prepotto under the local name of Schioppettino".

Despite this, the grape was nearly extinct when in 1977, the municipal council of Prepotto voted to request that Schioppettino should be included on the list of permitted varieties, which it was in 1981. Two years later, the European Community included Schioppettino among the recommended varieties for the province of Udine and in 1987, it obtained designation of origin status.

### **THE ASSOCIATION**

The Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto was set up in 2002 with the aim of promoting and guaranteeing the quality and authenticity of the Schioppettino grape, which has been grown in the area since time immemorial. Today, the association unites more than twenty producers who are committed to protecting this niche variety, convinced of its cultural value and significant winemaking potential. A prolonged research effort preceded the adoption of very strict production regulations and a common vinification protocol before the first official vintage of "Schioppettino di Prepotto" in 2008. A survey of all the vineyards at Prepotto and neighbouring areas also led in 2005 to the creation of a "catalogue vineyard" to safeguard the genetic biodiversity still present in the territory and to evaluate the production potential of the individual vines.



▲  
**Cividale  
del Friuli  
(UDINE)**

**Castelmonte**

**Fragellis**

**Cialla**

**Spessa**

**Albana**

**SLOVENIA**

**Mernico**

**PREPOTTO**

**Dolegna  
del Collio**

**Poianis**

**Craoretto**

**Novacuzzo**

**Fiume Judrio**

▼  
**Cormòns  
(GORIZIA)**

**ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI  
SCHIOPPETTINO  
DI PREPOTTO  
LE CANTINE  
ASSOCIATE  
THE ASSOCIATED  
WINERIES**

**A****Antico Broilo** 🍷

Via Brolo 42 / Prepetto  
+39 0432 713082  
www.anticobroilo.com

**La Buse dal Lôf** 🍷

Via Ronchi 90 / Prepetto  
+39 0432 700808  
www.labusedallof.com

**Le Due Terre** 🍷

Via Roma 68-B / Prepetto  
+39 0432 713189

**Maion Lorella** 🍷

Via XXIV Maggio 24B / Prepetto  
+39 0432 713270  
www.maionlorella.it

**Marinig Valerio** 🍷

Via Brolo 41 / Prepetto  
+39 0432 713012  
www.marinig.it

**Pizzulin Denis** 🍷

Via Brolo 43 / Prepetto  
+39 0432 713073  
www.pizzulin.com

**Ronco dei Pini** 🍷

Via Ronchi 93 / Prepetto  
+39 0432 713239  
www.roncodeipini.it

**Vigna Lenuzza** 🍷

Via Brolo 51 / Prepetto  
+39 0432 713236  
www.vignalenuzza.it

**Vigna Traverso** 🍷

Via Ronchi 73 / Prepetto  
+39 0422 804807  
www.vignatraverso.it

**B****Casa di Legno** 🍷 🍴

Via Craoretto 12 / Prepetto  
+39 0432 713036

**Venica Bruno** 🍷

Via Craoretto 16 / Prepetto  
+39 0432 713069  
www.brunovenica.it

**Venica Giovanni** 🍷 🍴

Via Craoretto 19 / Prepetto  
+39 0432 713166  
www.venicagiovanni.it

**C****Ronco dello Schioppettino** 🍷 🍴

Via Brischis 70 / Prepetto  
+39 0432 713410  
www.roncodelloschioppettino.it

**D****Al Ronc Fragielis** 🍷

Località Bodigo 133-A / Prepetto  
+39 0432 713156

**E****Bodigo** 🍷

Via Albana 19-A / Prepetto  
+39 0432 713053

**Casella** 🍷

Via Albana 55 / Prepetto  
+39 348 3200639  
www.vinicasella.it

**Grillo Iole** 🍷 🍴

Via Albana 60 / Prepetto  
+39 0432 713201  
www.vinigrillo.it

**Petrussa** 🍷

Via Albana 49 / Prepetto  
+39 0432 713192  
www.petrussa.it

**Stanig Al Vecchio Gelso** 🍷 🍴

Via Albana 44 / Prepetto  
+39 0432 713234  
www.stanig.it

**Vigna Petrusa** 🍷

Via Albana 47 / Prepetto  
+39 0432 713021  
www.vignapetrussa.it

**F****La Viarte** 🍷

Via Novacuzzo 51 / Prepetto  
+39 0432 759458  
www.laviarte.it

**RoncSoreli** 🍷

Via Novacuzzo 46 / Prepetto  
+39 0432 713005  
www.roncsoreli.com

**G****Colli di Poianis** 🍷 🍴

Via Poianis 34-A / Prepetto  
+39 0432 713185/ 713060  
www.collidipoianis.it





**PSR**  
2007 - 2013

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
DELLA REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale: l'Europa  
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



**ASSOCIAZIONE PRODUTTORI  
SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO**

via XXIV Maggio n. 19 33040  
Prepotto UD Italia

[www.schioppettinodiprepotto.it](http://www.schioppettinodiprepotto.it)  
[info@schioppettinodiprepotto.it](mailto:info@schioppettinodiprepotto.it)