

Schioppettino di Prepotto: l'eleganza autentica di Vigna Traverso

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Settembre 2026



Lo Schioppettino di Prepotto è il vino simbolo di Vigna Traverso, espressione autentica dei Colli Orientali del Friuli. Nasce da uve selezionate acino per acino, raccolta manuale e vinificazione per parcella. Criomacerazione, macerazione con délestage e affinamento in barrique regalano un rosso elegante, speziato di pepe bianco, con note floreali e frutti di bosco.

C'è un vino che più di ogni altro racconta la filosofia produttiva di Vigna Traverso e il legame profondo con il territorio di Prepotto: è lo **Schioppettino di Prepotto**, interpretazione autentica di uno dei vitigni autoctoni più rappresentativi dei Colli Orientali del Friuli e oggi fiore

all'occhiello della cantina di famiglia.

Prodotto esclusivamente da uve provenienti dai vigneti aziendali situati nel comune di Prepotto, su terreni caratterizzati dalla tipica **ponca**, lo Schioppettino di Vigna Traverso nasce da un approccio che mette al centro la cura meticolosa del vigneto e una selezione delle uve estremamente rigorosa.

“È un lavoro estremamente scrupoloso e impegnativo, ma rappresenta uno degli aspetti fondamentali del nostro modo di fare vino”, spiega Stefano Traverso. “La raccolta manuale, il raffreddamento immediato delle uve, la lavorazione il giorno successivo e la selezione acino per acino ci permettono di esprimere con maggiore precisione le caratteristiche di ogni vendemmia e del territorio da cui provengono le uve”.

La vendemmia viene infatti effettuata ancora oggi **interamente a mano**, con una prima selezione direttamente in vigneto. Ogni parcella viene raccolta e vinificata separatamente, permettendo di valorizzarne le specifiche caratteristiche pedoclimatiche e di preservarne l'identità. Una volta raccolte, le uve vengono immediatamente raffreddate e lavorate il giorno successivo, una scelta tecnica che consente di mantenere integra la freschezza aromatica e la qualità del frutto.

Particolarmente accurato è il processo di selezione destinato ai vini rossi. Dopo la cernita iniziale tra i filari, gli acini vengono sottoposti a una verifica minuziosa che combina tecnologie di selezione avanzate e un'ultima indispensabile valutazione manuale. Una vera e propria cernita **acino per acino**, pensata per garantire che in cantina arrivi esclusivamente la materia prima migliore.

In cantina, dopo una criomacerazione di sette giorni e una macerazione di quindici giorni con délestage quotidiani, il vino completa il proprio percorso con un affinamento in

acciaio e successivamente in barrique di rovere francese per almeno dodici mesi, seguito da un ulteriore periodo di riposo in bottiglia.

Il risultato è un vino che esprime con eleganza la personalità dello Schioppettino. **Rosso rubino brillante**, si apre al naso con note floreali di viola e ciclamino, cui segue il caratteristico sentore di pepe bianco che identifica il vitigno. Il corredo aromatico si sviluppa poi su ribes nero, mora, mirtillo e ciliegia, accompagnati da sfumature di rabarbaro, genziana e alloro. Il finale olfattivo richiama vaniglia, liquirizia e delicate sensazioni balsamiche mentolate. Al palato è **corposo, verticale e diretto**, sostenuto da un finale lungo e speziato che richiama coerentemente il pepe bianco.

Con questa etichetta, Vigna Traverso conferma la propria vocazione per i grandi vini rossi dei Colli Orientali del Friuli, unendo rigore produttivo, rispetto del territorio e una costante ricerca della qualità che inizia tra i filari e si conclude nel bicchiere.

Punti chiave

1. **Territorio e vigneti:** le uve provengono esclusivamente dai vigneti aziendali di Prepotto, su terreni di ponca.
2. **Selezione rigorosa:** la vendemmia è manuale, con cernita acino per acino affidata a tecnologia e controllo umano.
3. **Vinificazione per parcella:** ogni parcella viene raccolta e vinificata separatamente per preservarne l'identità.
4. **Affinamento lungo:** criomacerazione, macerazione con délestage quotidiani e almeno dodici mesi in barrique di rovere francese.
5. **Profilo aromatico distintivo:** note di viola, pepe bianco, frutti di bosco e sfumature balsamiche

caratterizzano il vino.