VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Schioppettino 14 Magnum

Productor: Ronchi di Cialla

Friuli Colli Orientali DOC

100% Schioppettino · Viticultura orgánica certificada

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

Edad de vides: 30 - 50 años

Suelo: Marga, Arenisca

Altitud: 101 m - 200 m



VITICULTURA:
Los viñedos han sido plantados con viñas de Schioppettino cuidadosamente rescatadas por la familia Rapuzzi en todo el valle. Todos los biotipos de Schioppettino están representados entre las vides rescatadas, creando una complejidad tremenda. Dada la génesis única de los viñedos Schioppettino, existe una variación considerable entre las edades de las vides, pero la mayoría tiene al menos 50 años. Normalmente, las uvas se cosechan a mediados de octubre con una cosecha selectiva recogida a mano.

VINIFICACIÓN:
Maceración prolongada durante 4-5 semanas; levaduras indígenas; remontados dos veces al día. Envejecimiento en barricas de roble francés durante 14-18 meses y otros 30-36 meses en botella.

NOTAS DE CATA:

El Schioppettino se vendimia en la segunda quincena de octubre, pero incluso en esa fecha tardía produce vinos que, como mucho, son de cuerpo medio, con alcohol moderado y taninos, altos niveles de acidez y un distintivo perfume a pimienta blanca e incienso.

MARIDAJE:

Il se marie bien avec des plats raffinés qui rappellent les arômes épicés et la finesse du vin.