VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Schioppettino 1996

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: 12.5 %

Edad de vides: 50 años

Suelo: Marga, Arenisca

Altitud: 101 m - 200 m



VITICULTURA:
Schioppettino es una de las grandes historias de supervivencia del vino italiano. Casi extinta, la familia Rapuzzi de Ronchi di Cialla salvóun puñado de cepas de esta variedad en los años setenta. En el recóndito valle de Cialla, la familia cultiva desde entonces esta rara variedad, que ahora alcanza su máxima expresión.

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.