VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Schioppettino 2013

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: Margas y areniscas margosas del Eoceno, alternando con bloques carbonatados

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:
Schioppettino se produce con maceración prolongada durante 4-5 semanas. Las levaduras indígenas impulsan el proceso de fermentación. Se utilizan barricas francesas: un cuvee de diferentes edades, aproximadamente un 10% nuevo y el 90% restante, ya con pasaje anterior. Los vinos pasan 1.5 años en barrica y luego un mínimo de 3 años de crianza en botella. La versión actual de Schioppettino siempre tendrá al menos 5 años.

NOTAS DE CATA:

Un vino elegantísimo con potencial de envejecimiento, el Schiopettino es complejo en nariz y boca con notas a pimientas y frutos maduros. De cuerpo medio, este vino tiene un balance impecable entre su acidez, alcohol y taninos.

MARIDAJE:

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