



SCHIOPPETTINO Venezia Giulia IGT

TRAUBEN

Schioppettino

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Ausrichtung: ebenes Gelände

Boden: mittelschweres tonhaltiges Terrain, skelettreich durch die Präsenz von alluvialen Ablagerungen. Die aktive Schicht ist nie dicker als 60 Zentimeter; ein gut drainierter und durchlüfteter Boden.

Mikroklima: Milde Temperaturen im regenreichen Frühjahr, heiße und trockene Sommer.

Reberziehung: einfaches und doppeltes Guyot-System

VINIFIKATION

Die händisch durchgeführte Weinlese erfolgt in mehreren Durchgängen, um die Weintrauben zum genau richtigen Reifezeitpunkt zu ernten. Es erfolgt eine zweite Auswahl im Weinkeller, vor dem Beginn der Vinifikation. Der Gärprozess mit Maischestandzeit und häufigem Umpumpen, erfolgt in Holzbottichen bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C über einen Zeitraum von ca. 15 Tagen. Die Trennung vom Trester markiert den Anfang eines 12-monatigen Ausbaus in französischen Eichenbarriquefässern, die schon einmal gebraucht wurden. Es folgt eine weitere mindestens 3-monatige Reifezeit in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase ist er intensiv und komplex. Auf die weinigen Noten folgen sofort blumige Düfte von Veilchen, fruchtige von schwarzer Johannisbeere, Himbeere, Brombeere und würzige wie Gewürznelken, schwarzer Pfeffer und Zimt. Am Gaumen ist er strukturiert, mit einem angenehmen Gleichgewicht zwischen fruchtigen Noten und der Finesse der Tannine auf einem samtigen und langanhaltenden Hintergrund.

SERVIERTEMperatur

18°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Schmackhafte erste Gerichte, Hauptgerichte mit weißen Fleischsorten, Ente und Geflügelgerichte, rote Fleischsorten.

REIFEPOTENZIAL

8-12 Jahre

