



SCHIOPPETTINO



Nombre del productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 7,000-1,2000

Variedades: 100% Schioppettino.

Viticultura: Como todos los vinos de Ronchi di Cialla, las prácticas vitivinícolas son totalmente orgánicas y están certificadas como tales. La variedad de Schioppettino fue salvada por una sola mano por la familia Rapuzzi. Los viñedos han sido plantados con viñas 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. La posición de los viñedos en Cialla es el lugar clásico para Schioppettino, con exposición sur-suroeste. 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.

Altitud: 150-220 metros.

Tipo de Suelo: Eoceno marga y arenisca, con bloques de carbono.

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 bodega 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 Schioppettino 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: Pollo rostizado, confit de pato, quesos maduros o platillos con hongos silvestres.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx