



VINOS ENTEROS
SCHIOPPETINO RINERA



Productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo: Tinto

Factor Funk: Bajo

Variedades: 100% Schioppettino

Viticultura: La edad promedio de las viñas es de 20+ años. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de viñedos es completamente orgánico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente. Exposición de las vides es en terrazas en dirección de Sur-Este. La vendimia se hace de manera manual en el mes de Octubre.

Altitud: 240-270 metros.

Tipo de Suelo: Eocene Marga.

Vinificación: Se hace una maceración de las pieles con el mosto de la uva por un periodo corto de 20 días. La fermentación ocurre con levaduras indígenas. Remontajes dos veces al día. Maduración en barrica 80% de roble francés y 20% de roble de Eslavonia durante 18 meses y posterior crianza en botella durante 6 meses.

Notas de Degustación: Es un vino tinto seco, de cuerpo medio, taninos marcados pero no invasivos. En aroma es de carácter frutal que nos recuerda principalmente a los frutos negros como las ciruelas negras, pero también se aprecian algunas notas especias que aporta la crianza en barrica.

Maridaje: Muy recomendable para acompañar platillos con sabores pronunciados, pero incluso puede ir muy bien con algunos platillos a base de productos del mar, cocinas con algún adobo, como el pescado a la talla.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx L

arissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx