



Schioppettino

Productor: Ronchi di Cialla

100% Schioppettino • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo de vino: Vino Tinto
Región: Friuli, Italia
Classy o Funky: Classy
Grado alcohólico: 12.5%

Edad de las vides: 20-25 años
Producción anual: 7,000-12,000 (botellas)
Altitud: 150-220 metros
Suelo: Marga, Arenisca

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 recoida 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 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.