ACQUISTATO IL .....

Schioppettino Venezia Giulia IGT 2010



Buono? da schioppare!

Veste rubino impenetrabile, profumo speziatissimo, bevibilità estrema: ladies and gentlemen, lo Schioppettino. Un rosso leggero che vi farà compagnia durante tutto il pasto, simpatico, discreto e gioviale come un vecchio amico!

Lo schioppettino è un vitigno a bacca scura autoctono del Friuli. Anche conosciuto come ribolla nera, deve il suo nome probabilmente alla croccantezza degli acini, o forse alla sua tendenza a generare, se non adeguatamente "addomesticato", fenomeni di malolattica che fanno scoppiare il tappo delle bottiglie. Ca' Ronesca ci propone uno Schioppettino dal profumo intenso e particolare, di ottima beva: non potrete più farne a meno! Ca' Ronesca nasce all'inizio degli Anni 70, quando l'imprenditore veneto Sergio Columello decide di investire sui terreni collinari del Collio, in quella parte di Friuli dove le acque smeraldo dell'Isonzo lambiscono le terre di confine tra Italia e Slovenia. La tenuta, di proprietà di Davide Alcide Setten dal 2006, corre letteralmente sul confine per 2 km, ed è composta da 60 ettari di vigneti ed altrettanti di boschi dove svettano castagni, lecci, roverelle, acacie e ginepri. Circa 2/3 dei vigneti si estendono nel comune di Dolegna del Collio, mentre per il resto si trovano sulla collina di Ipplis. La produzione si concentra principalmente sulle uve bianche: sauvignon, pinot grigio, pinot bianco, chardonnay, malvasia, ribolla gialla, picolit e friulano. A bacca rossa cabernet franc, merlot, pinot nero, refosco dal peduncolo rosso e schioppettino. Negli ultimi anni Ca' Ronesca, con la collaborazione dell'enologo Franco Dalla Rosa, è riuscita a centrare in pieno il suo obiettivo di creare vini di qualità superiore, convincenti, tipici e riconoscibili, figli della passione e della storia che caratterizzano questo territorio, frutto di interventi minimi in vigna ed evitando le lavorazioni invasive in cantina.

La Vigna

Terreno	Flysch
Esposizione	SudOvest, 120 m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Schioppettino 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Oggi ? 1 anno
Abbinamento	Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne, cacciagione, formaggi semi-stagionati
Vinificazione	Dopo la pigia-diraspatura, l?uva ammostata è convogliata in vasche d?acciaio e fatta fermentare per due settimane circa, ad una temperatura di 26°, con quotidiane operazioni di rimontaggio. Dopo la svinatura, il vino rimane sulle fecce fini fino a primavera, svolge la fermentazione malolattica ed è sottoposto a periodiche operazioni di batonage. In primavera viene messo a riposare in botti di rovere francese per 7-8 mesi. Due mesi dopo l?imbottigliamento il vino viene messo in vendita.
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro; naso molto particolare, con la frutta rossa che si stempera in marcati sentori di pepe; bocca morbida e moderatamente tannica

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821