



ACQUISTATO IL

Schioppettino Friuli Colli Orientali DOC Sdricca di Manzano 2014

Una chicca da bere con il naso



Svinando

Il Friuli Venezia Giulia è una regione caratterizzata a livello enologico dalla presenza di importanti vitigni autoctoni, sia a bacca bianca che a bacca rossa. In particolare nel territorio della DOC Friuli Colli Orientali, tra i rossi eccelle un vitigno su tutti: lo Schioppettino.

Un'uva autoctona raffinata, la cui coltivazione, sebbene da sempre presente in queste zone, non è molto diffusa. Un vitigno che si sta quindi riscoprendo lentamente, anche a causa della crescita enologica non uniforme avvenuta a livello regionale negli ultimi quarant'anni. Massicci investimenti finanziari sono stati concentrati soprattutto nella zona pianeggiante associabile all'area della DOC Friuli Grave, puntando in maniera forte su vitigni internazionali, mentre nelle zone più collinari la viticoltura è cresciuta con minore intensità, ma con un'attenzione particolare rivolta agli autoctoni. Lo Schioppettino Friuli Colli Orientali DOC Sdricca di Manzano dell'Az. Agr. Ca' Tullio che ti presentiamo oggi è un esempio molto varietale di ciò che offre a livello organolettico questo vitigno, e si presta quindi ottimamente a soddisfare la curiosità di chi si approccia per la prima volta alla sua scoperta. Di colore violaceo leggero, al palato risulta slanciato e snello; è però all'esame olfattivo che questo Schioppettino ci ha fatto sussultare, per l'esplosività con cui si sprigionano importanti ed avvolgenti note speziate di chiodi di garofano e pepe nero: se al palato non fosse così gradevole, verrebbe voglia di berlo con il naso!

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Nord/Sud, 75 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.300 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	Entro i prossimi 5 anni
Abbinamento	Si accompagna a tutte le carni rosse, ma è particolarmente indicato per la selvaggina. È compagno ideale di tutti i formaggi stagionati
Vinificazione	Avviene con il metodo tradizionale riservato a tutti i vini rossi di produzione aziendale, con circa dieci giorni di macerazione. La fermentazione si svolge in acciaio, con periodici rimontaggi giornalieri e délestage. Successivamente il vino viene travasato in barriques, dove completa la fermentazione alcolica e compie quella malolattica. Segue un lungo periodo di affinamento in legno
Sensazioni	Di colore violaceo leggero, al naso sprigiona tutta la sua esplosività, con evidenti note speziate di pepe e chiodi di garofano. La bocca è slanciata e snella, con un finale leggermente appena asciutto

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