



ACQUISTATO IL .....

Schioppettino di Prepotto Friuli Colli Orientali DOC 2023 2023

## Il più friulano tra i rossi

*Svinando*

Non c'è nulla di più friulano di un bel calice di Schioppettino. Quando poi il vino in questione è prodotto da Ronco dei Pini e la mano è quella di Claudio Novello, allora le cose si fanno ancora più interessanti. Si parte, infatti, con una vendemmia manuale e con una vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Segue la classica conversione malolattica che rende il vino lievemente più rotondo e contribuisce a smussarne gli angoli più acuti, e un affinamento in barrique di rovere francese che si protrae per oltre un anno e mezzo. Solo a quel punto il vino viene assemblato e, dopo un periodo di circa 3 mesi di riposo in vasca, viene avviato alla fase di imbottigliamento. Vitigno principe della Valle dello Judrio, confine naturale tra Italia e Slovenia, nel bicchiere si presenta di un rassicurante colore rosso rubino intenso. Il naso è deciso e aromatico, con note di frutti di bosco, ribes e prugna che incontrano la cannella, il pepe, la liquirizia e il cuoio. In bocca è intenso e pieno, fresco e vellutato. Un vino estremamente armonico, dotato di una lunga persistenza gusto olfattiva.

"La terra è tutto, e il vino la sua sintesi". Per chi cerca di capire la filosofia alle spalle della cantina Ronco dei Pini basterebbe forse questa frase. Perché, per la verità, di segreti non ce ne sono. Claudio Novello, eclettico vigneron friulano, lavora così. Senza chimica, senza fretta, senza trucchi. Ma avendo la fortuna di lavorare solo le uve migliori, cresciute su suoli straordinari, nei quali affondano le radici vigneti mitici. Siamo sulle dolci colline di Prepotto, minuscolo comune di 740 abitanti in provincia di Udine. Difficile non rimanere affascinati da tutto questo. Impossibile rimanere indifferenti ai suoi vini di carattere.

### La Vigna

**Terreno** marne e arenarie**Esposizione** Nord Est**Allevamento** Guyot Bilaterale**Densità imp.** 4400

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo**Provenienza** Friuli-Venezia Giulia**Uve** 100% Schioppettino di Prepotto**Gradazione** 13,5% vol**Temp. Servizio** 18 gradi**Quando Berlo** da invecchiamento**Abbinamento** Menu di carne**Vinificazione** Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, che una volta pigiate e diraspate, poniamo in vasche d'acciaio. Qui il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica. La svinatura prevede l'affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi. L'assemblaggio delle botti migliori avviene in vasche d'acciaio per un periodo di 3 mesi circa. Imbottigliamo il vino solitamente a metà Dicembre, per poi concedergli un ulteriore periodo di affinamento di 4/6 mesi.**Sensazioni** Il vitigno principe della Valle dello Judrio si presenta vestito di un rosso rubino intenso. Il naso è deciso e aromatico, dal bouquet complesso che non può lasciare indifferenti. Gli aromi tipici dei frutti di bosco, del ribes, della prugna incontrano la cannella ed il pepe, la liquirizia e il chiodo di garofano. Il sapore non è da meno: intenso e pieno ma anche fresco e vellutato, ha una armonia inimitabile e tutta sua, che si chiude con una persistenza notevole.

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 N. Iscrizione Registro Imprese