Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL .....

Schioppettino Venezia Giulia IGP 2012

Se è buono, rosso e friulano, allora è Schioppettino

In una regione famosa per i suoi vini bianchi, lo Schioppettino di Dario Coos tiene alto l'onore delle varietà a bacca scura. Avvicinandolo al naso le tipiche note speziate di pepe verde e nero si intrecciano a freschi profumi fruttati di sottobosco. In bocca è snello, moderatamente tannico, ma rotondo e pieno: rosso 'user friendly' adatto a tutte le occasioni!

Nella zona dei Colli Orientali del Friuli, intorno a Ramandolo, le colline sembrano quasi montagne. I vigneti si arrampicano su ripidi pendii, e non è facile coltivarli. Nonostante ciò qui si fa vino da secoli, come ci dimostrano i Coos, vignaioli da cinque generazioni. D'altra parte l'escursione termica tra giorno e notte, le marne del terreno, l'altitudine elevata e le precipitazioni garantiscono da sempre condizioni ottimali per la produzione di vino di qualità. Nei dieci ettari di vigneto si coltivano solo varietà autoctone: a bacca bianca malvasia, verduzzo friulano, friulano e ribolla. A bacca scura, oltre allo schioppettino, pignolo e refosco dal peduncolo rosso. Unica eccezione lo chardonnay per la produzione del blanc de blancs. Conosciuto anche come ribolla nera, lo schioppettino è insieme al refosco dal peduncolo rosso il vitigno friulano a bacca scura più noto. Deve il suo nome forse alla croccantezza dei suoi acini, o forse all'elevata acidità che, un tempo, poteva dare origine a fenomeni di malolattica non desiderati, che facevano saltare il tappo delle bottiglie. L'azienda, che produce circa 50.000 bottiglie all'anno, è oggi gestita da Giovanni Cristofoletto insieme ad alcuni amici (adesso anche soci), ma a occuparsi in prima persona della produzione è ancora Dario Coos. Una bella realtà che ha saputo affermarsi grazie a vini tipici, precisi e riconoscibili, prodotti secondo una filosofia tesa a "dare senso alla tradizione e alle tecniche di un tempo, sperimentando nuovi percorsi e antichi materiali.

La Vigna

Terreno	Marne ed arenarie di origine eocenica
Esposizione	SudOvest, 210 m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Schioppettino 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Carni rosse alla griglia e allo spiedo, cacciagione, formaggi di media stagionatura
Vinificazione	L?uva viene diraspata e pigiata. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni, pertanto il lento avvio della fermentazione alcolica consente una macerazione prefermentativa a freddo utile per acquisire le caratteristiche aromatiche. La macerazione viene svolta in vasche di acciaio inox per 2-3 settimane con periodici rimontaggi. Al termine della macerazione il vino viene svinato e posto in piccoli fusti di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica. Affinamento: 11 mesi in piccoli fusti di rovere francese a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei; al naso spiccate note speziate di pepe verde e pepe nero, e sentori di frutti di bosco; bocca di buona rotondità ed equilibrio, assaggio snello ma pieno

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821