

SCHIOPPETTINO, FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

CHF 19.50 **inkl. MwSt.**

Ermacora Società Agricola Semplice

Region: Friuli (Ipplis) / Italien
Jahrgang: **2020 / 2022**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Schioppettino100%**
Ausbau: 15 % Barrique, 85 % Edelstahltank

SKU: I140705.075-140706
Kategorien: Friuli-Venezia Giulia - Friaul-Julisch, Italien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Bevorzugst du Weißweine? Dann ist der Schioppettino der Rotwein, der auch dir schmecken wird. Mit seinem unverwechselbaren Pfeffergeschmack, genau wie der Pfeffer, den man zu jedem Gericht hinzufügen kann, passt er ganz natürlich zu jedem Gericht. Als autochthone Rebsorte des Friauls mit jahrhundertealter Geschichte und wechselhaftem Schicksal begann ihr Aufstieg in die Spitzenränge der Qualitätsrotweine erst 1978.

Degustation:
Farbe: rot, nicht sehr intensiv, mit rubinroten und hellen violetten Nuancen
Nase: elegante Noten von Heidelbeere, Johannisbeere und Himbeere, mit einem leicht würzigen Hauch von grünem Pfeffer
Gaumen: entspricht den Aromen, ergänzt durch einen Hauch von Zimt. Nach einigen Jahren der Reifung werden die Tannine ausgewogener und es entfalten sich Noten von Maraska-Kirschen, die in Grappa eingelegt wurden.

Ideale Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Passend zu: Fleischgerichten mit Soßen und Kräutern, insbesondere zu Wildgeflügel und Wild sowie zu Hähnchen vom Spieß.

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel, Sandstein
Anbauhöhe: 200 – 300 m ü.d.M.
Traubenlese: Ende September
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:
Entrappen und sanftes Pressen der Traubenbeeren. Maischegärung während 10 - 12 Tagen im geschlossenen Edelstahlbehälter unter umpumpen des Tresterhutes, abtrennen des Tresters. Im Anschluss an die alkoholischen Fermentation, folgt die malolaktische Gärung für mindestens 12 Monate im Edelstahltank. Ein Teil wird zur Reifung in kleine Fässer (Barriques) aus französischer Eiche umgefüllt. Schließlich wird der Wein in Flaschen abgefüllt und in Flaschen in klimatisierten Räumen nachgereift.

Ausbau:
15 % in Barriques und 85 % in Edelstahltanks.

Technische Daten:
Gesamtsäure: 4.7 g/l