



Schioppettino

Rebsorte: 100% Schioppettino

Appellation: Julisch Venetien

Bezeichnung: IGT

Bodenart: Mergel

Lesezeitraum: Mitte Oktober

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt und gepresst. Der Most mazeriert und gärt in Kontakt mit den Schalen. Zunächst erfolgt eine Déléstage, um den Übergang von Farbe und edlen Tanninen von den Schalen auf den gärenden Most zu erleichtern. Anschließend wird häufig umgepumpt. Die Gärung wird bei einem Restzuckergehalt von ca. 50 g/l gestoppt.

Reifung:

In den folgenden Monaten werden die entsprechenden Abstiche durchgeführt und der Wein reift in Stahltanks bis zur Abfüllung. Diese erfolgt teilweise im April, vor allem aber im August, wenn der Wein reifer ist.

Sensorische Hinweise:

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen.

Aroma: Das typische Aroma erinnert an Beeren, wilde Brombeeren und Heidelbeeren. Er hat eine charakteristische Note von schwarzem Pfeffer.

Geschmack: Vollmundig und intensiv, leicht tanninhaltig und angenehm süß.

Empfehlungen: Hervorragend pur oder zu trockenem Gebäck.

Serviertemperatur: 14 °C