



## SCHIOPPETTINO

**Weinberg:** die Weinberge befinden sich in Cividale. Der Verlauf dieses Anbaugesbietes liegt süd-östlich, 140m über dem Meeresspiegel. Name des Weinbergs: „Variant“.

**Boden:** Typ Tonboden und Flysch.

**Rebsorte:** 100% Schioppettino oder Ribolla nera (autochthon); ziemlich große Weintraube, zylinderförmig verlängert mit einem oder zwei Flügeln, auf durchschnittlicher Weise geschlossen, kugelförmige Beeren fast ellipsenförmig, die Farbe der bereiften und dicken Schale ist blau und schwarz. Dichte je Hektar 5.500-6.500 Pflanzen, mit einem Ertrag von 50 Zentner/Stunde.

**Lesezeit:** manuelle Spätlese, von Anfang bis Mitte Oktober.

**Vinifikation:** Gärung in Holzbottichen, ohne Zusatz von anderer Hefe als der eigenen.

**Verfeinerung:** in neuen Barriquefässern 80% 20% Zweitbelegung für 12 Monate + 12 Monate in großen Eichenfässern + 6/8 Monate in Edelstahlfässern für ein

natürliches Dekantieren, ungefilterter Wein.

**Haltbarkeit:** über 15-20 Jahre.

**Farbe:** intensiv rubinrot, fast blutig und stellenweise mit violetten Nuancen und Reflektionen; intensiv sauber, dichte Frucht auch an den Glaswänden.

**Duft:** ausgewogen, sehr frisch, im Geruchssinn besonders, wo der Eindruck von Kirschen und Waldbeeren hervorspringen und im Abgang mit Kaffee-Granulat.

**Sinnliche Noten:** im Mund eine Explosion von vollem Geschmack, komplex und von besonderer Frische der Frucht, die den Gaumen beherrscht stellenweise deutlich mit Waldbeerengeschmack.

**Charakter:** große Frische, fruchtiger und blumiger Eindruck sowohl in der Nase wie im Mund, extrem angenehm. Passt sich vielseitig an, zu welchen Anlässen auch immer.

**Degustation:** zwischen 17 und 18 °C servieren in großen und kelchförmigen Weingläsern mit geschlossener Tulpenform.

