



SIRCH



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO Friuli Colli Orientali_DOC



Ein sanfter Wein mit würzigen Noten und ausgezeichneter aromatischer Persistenz.

Eine autochthone Sorte par excellence, die bereits von Rovasenda in seiner Ampelografia von 1877 erwähnt wurde. Sie zeichnet sich durch ihre Klasse, Eleganz und einen Hauch von Würze aus. So sehr, dass sie als der Pinot Nero des Friauls bezeichnet wird. Im Jahr 2008 wurde die Unterzone Schioppettino di Prepotto innerhalb der DOC Friaul Colli Orientali geschaffen und damit zu einem echten Grand Cru erklärt. Das Gebiet – das Becken von Albana und Prepotto – war weitgehend mit Reben bepflanzt, wie aus einem Dokument aus dem Jahr 1282 hervorgeht, das Giuseppe SIRCH in einer Veröffentlichung aus dem Jahr 1910 zitiert. Sogar in der Klassifizierung der Weine der Grafschaft Gorizia von 1787 wurde Albana, das zu den Habsburgern gehörte, in die Klasse II aufgenommen: einer der besten!

Rebsorte. Schioppettino, mit Ursprung in der Gemeinde Prepotto

Bezeichnung. Friuli Colli Orientali DOC

Bodenbeschaffenheit. Überwiegend Mergel- und Sandstein mit eozänem Ursprung

Anbaumethode. Vorwiegend Guyot

Weinlese. Sobald die phenolische Reife erreicht ist

Weinbereitung. Mazeration für etwa fünfzehn Tage mit sanftem Umpumpen, um die Integrität der Beeren zu erhalten und eine kontrollierte und allmähliche Extraktion zu erreichen. Abtrennung der Traubenkerne während der Weinbereitung.

Verfeinerung. Mindestens 12 Monate in Barriques, dann lange in der Flasche verfeinert. Gemäß der Spezifikation darf er frühestens im September des zweiten Jahres nach der Weinlese vermarktet werden.

Organoleptische Beurteilung

Farbe: Rubinrot mit leicht granatroten Reflexen.

Bouquet: Er hat Noten von reifen roten Waldfrüchten, mit würzigen Noten von Weihrauch, Pfeffer und Nelken.

Geschmack: Der Schioppettino ist ein Wein, der sich durch Finesse und Eleganz auszeichnet. Ein sanfter Rotwein, der jedoch dank seiner feinen Balance zwischen Nase und Geschmack eine hervorragende Komplexität erreicht. Dies wird durch seine ausgezeichnete aromatische Persistenz im Abgang bestätigt, der die würzigen Noten widerspiegelt.

Gastronomische Empfehlungen. Ein flexibler Rotwein, der überraschende Kombinationen zulässt, wie Pasta alla Norma, Parmigiana di Melanzane (Auberginenaufbau) oder edle Fischgerichte nach mediterraner Art (Steinbutt, Zahnbrasse, Thunfisch, Bernsteinmakrele) und das traditionelle Boreto alla gradese (mit gemischtem Fisch). Er eignet sich auch hervorragend für Fleisch von Nutztieren bis hin zu Wild (Rehe, Gämsen, Hirsche, Damwild).

Serviertemperatur. 16° C