

# Schioppettino

## Venezia Giulia

### IGT

\*  
ROTWEIN



#### Rebsorten

100% Schioppettino.

#### Boden

Tonerde.

#### Weinbereitung

Die gesamte Lese der Traube erfolgt in Kisten. Sie bleiben für etwa einen Monat in einem speziellen entfeuchteten und belüfteten Raum. Anschließend werden sie entrappt und der Most bleibt für lange Zeit mit den Schalen bei kontrollierter Temperatur in Kontakt. In dieser Phase werden viele Umwälzungen ausgeführt, um die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen zu erleichtern. Gärung und Verfeinerung in Edelstahlfässern.

#### Farbe

Rubinrot, mit violetten Nuancen.

#### Bouquet und Geschmack

Einheimische Weinrebe aus Prepotto. In der Nase sehr intensiv, sehr würzig, erinnert an Zimt, wilde Brombeere, ein Merkmal, dass auch im Mund deutlich wird. Dank des Antrocknens ist er rund, vollmundig und sanft im Abgang.

#### Servierempfehlungen

Der Schioppettino Passito ist ein sehr vielseitiger Wein, er kann mit reifen Käsesorten und einfachen ersten und zweiten Gängen auf Fleischbasis serviert werden.

#### Traubenlese

Von Hand

#### Serviertemperatur

16 – 18 °C