



MARCO  
SCOLARIS

## Schioppettino IGT Venezia Giulia

Nato come Ribolla Nera, viene nominato Schioppettino solo in epoca recente. Vitigno autoctono friulano. Un rosso luminoso con sfumature granate che offre un profumo variegato: mora selvatica, visciola, mirtillo, ribes nero, folate di spezie e muschio. Il corpo è piacevolmente equilibrato.

### CARATTERISTICHE

**Allevamento:** guyot

**Terreno:** argilloso-ghiaioso di origine alluvionale

**Resa uva:** 90 q.li/ha.

**Desità d'impianto:** 5000 piante/ha.

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°- 28°C

**Affinamento:** 5 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 14°- 16°C

**Gradazione alcolica:** 12.50% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** formaggi erborinati, spiedini di carne esotici, crostata ai frutti di bosco, castagne



*Variety originally known as Ribolla Nera, was referred to as Schioppettino only in recent years. Variety native of Friuli. Deep bright-red colour with garnet hues, this wine offers a varied bouquet: blackberry sour cherry and blueberry with a hint of spices and musk. The body is balanced and pleasant. Solid structure and a good aromatic persistency.*

### CHARACTERISTICS

**Vine training system:** guyot

**Soil type:** clay-pebbly soil of alluvional origin

**Yield per hectare:** 90 quintals of grapes

**Average planting density:** 5000 rootstocks per hectare

**Vinification:** maceration on the skins for 8 up to 10 days at controlled temperature of 25°- 28°C

**Refinement:** 5 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

**Serving temperature:** 14°- 16°C

**Alcohol:** 12.50% vol.

**Pairing:** seasoned and blue cheese, exotic meat sl(ewers, berry pie, chestnuts