



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.

Densità d'impianto: 5000 piante/ha.

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

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

Temperatura di servizio: 14°- 16°C

Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Abbinamenti gastronomici: preparazioni a base di carne dalla lunga cottura quali spezzatino, brasato e goulash con polenta

Originally known as Ribolla Nera, it has only recently been renamed Schioppettino. A native Friulian grape variety. A bright red wine with garnet hues, offering a varied bouquet: wild blackberry, sour cherry, blueberry, blackcurrant, hints of spice and musk. The body is pleasantly balanced.

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: 12.5% vol.

Pairing: slow-cooked meat dishes such as stew, braised meat and goulash with polenta

