



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SCHIOPPETTINO

TRAUBENSORTE

Schioppettino

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

ERNTZEIT

Erste Oktoberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

Es empfiehlt sich, den Wein einige Stunden vor dem Servieren zu dekantieren, Temperatur 18 - 20° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Etwa zwei Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Der Schioppettino ist eine der Rebsorten, die definitiv in den Colli Orientali del Friuli beheimatet sind. Nach einer extremen Ausdünnung der Rebstöcke im Juni werden die Trauben ausschließlich von Hand gelesen. Anschließend werden sie entrappt und angequetscht. Die gequetschten Trauben gären etwa 20 Tage lang. Während dieser Phase werden die Trauben häufig umgewälzt (Remontage), um den Übergang der Farbe und der edlen Bestandteile, die für einen bedeutenden Rotwein charakteristisch sind, von den Schalen zum gärenden Most zu fördern. Nach dem Abstich bleibt der Wein etwa zwei Jahre lang im Keller, um sich zu verfeinern. Nach einer letzten angemessenen Ruhezeit und Verfeinerung in der Flasche wird er dem Urteil des Verbrauchers unterworfen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Von besonders dunkelroter Farbe, die das Glas Rot färbt, und dichte, lang anhaltende Bögen hinterlässt. Bei jeder Bewegung des Glases offenbart sich ein eleganter, voller und kräftiger Duft, der von trockenen Feigen über Nüsse und von balsamischen Noten mit einem leichten Unterton von kleinen Früchten bis hin zu schwarzen Beeren reicht. Der Geschmack ist reichhaltig und entschieden: Er umhüllt den Gaumen auf samtige Weise, ohne dabei jedoch die dichte und kraftvolle Note der gut eingebundenen Tannine zu verbergen. Das Ergebnis ist eine beeindruckende Aromenfolge, die das gesamte Duftspektrum widerspiegelt.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein großer Rotwein, der zur Meditation anregt und kräftigen Speisen ein würdevoller Begleiter ist. Ausgezeichnet zu Schmorbraten, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel und würzigem Käse.