

Dino Turco

SCHIOPPETTINO

Bezeichnung: IGP Venezia Giulia Schioppettino

Traubensorte: Schioppettino

Weingärten: Die Trauben stammen aus dem Gebiet Dolegna del Collio, wo sich die Weingärten auf Schwemmlandboden aus dem Eozän in einer Meereshöhe von zirka 100 Meter ausdehnen.

Ertrag: 8000 kg/ha

Lese: handgelesen in der ersten Hälfte im Oktober

Vinifikation: Nach 15 bis 20 Tagen Traubentrocknung in einem dafür geeigneten Raum kommen die gerebelten Beeren zur Gärung in INOX-Stahlbehälter. Die Maischegärung dauert 10 Tage bei 25° C, während dieser Zeit wird die Maische täglich durchgemischt (Remontage). Der Seihwein wird dann in Stahltanks umgezogen. Nach erfolgtem biologischen Säureabbau wird der Wein nach etwa 10 Monaten in Flaschen gefüllt. Nach weiteren 2 Monaten werden die Flaschen zum Verkauf vorbereitet.

Sensorische Noten: Hat einen guten Körper, mit guter stabiler Säure, frisch. Ein Rot mit Nuancen von einem Veilchenblau. Der Duft erinnert an wilde Brombeeren, Himbeeren und Schwarzebeeren.

Speiseempfehlung: Ein Wein für rustikale Gerichte der friulanischen Küche. Empfohlen zu Pappardelle mit Hasen-, Wildschwein- oder Rehragout.

Serviertemperatur: 16-18° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	13,0%
Gesamtsäure	5,1 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,2 g/l	Lagerfähig	4-5 Jahre

T