



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SCHIOPPETTINO

TRAUBENSORTE

Schioppettino

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

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

75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Etwa zwei Jahre nach der Lese

WEINBEREITUNG

Schioppettino ist eine jener Rebsorten, deren heimische Herkunft zweifellos den Colli Orientali Friauls zugeordnet werden kann. Nachdem die Trauben im Juni am Rebstock rigoros ausgedünnt wurden, werden sie ausschließlich von Hand gelesen und in kleine Kisten zum leichten Eintrocknen gelegt. Anschließend werden die Weinbeeren entrappt und sanft gekeltert. Die so gewonnene Maische wird mit heimischer Weinhefe vergoren, wobei sie für zirka 20 Tage in Kontakt mit den Beerenschalen bleibt. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang der Farbe und der charakteristischen edlen Stoffe, die einen großen Rotwein auszeichnen, von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Jungweines eingeleitet worden ist, ruht der Wein für zirka zwei Jahre lang in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 5 hl. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

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 Holznoten mit einem leichten Unterton von kleinen Früchten bis hin zu schwarzen Beeren reicht. Der Geschmack ist reichhaltig und entschieden: Er umhüllt den Gaumen auf samtiger 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.