RIVAROSSA VENEZIA GIULIA IGT SCHIOPETTO 75CL

Venezia Giulia igt, Schiopetto, Friaul, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019	
Notizen	Einladendes Aroma mit angenehmen Noten von Amarena-Kirschen, roten Früchten, Tabak, Lakritze und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen sanft, mit reifen und eleganten Tanninen.	
Vinifikation	Separate Vinifikation der Trauben. Die Gärung in Holzfässern dauert 10-15 Tage bei 25°C. Reifung: 14 Mt. in Barriques und 500 Liter Eichenfässern.	
Traubensorten	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon	
Alkohol	15 %	
Format	75 cl	
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2016)	92/100 Punkte
	James Suckling (2018)	96/100 Punkte

SCHIOPETTO
Mario Schiopetto wird 1930 geboren. Er macht Erfahrungen als Feuerwehrmann und später auch als LKW-Fahrer. Unter anderem hilft er seinem Vater bei der Weinauswahl für das familieneigene Wirtshaus, welches er nach dem Tod der Eltern übernimmt. 1965 produziert er den ersten reinen "Tocai". So beginnt die Ära des friaulischen Weissweines, der das Ansehen des italienischen Weißweines verwandelt. In den Folgejahren wird Mario Teil einer Gruppe von Italienischen Winzer, welche die Produktionsmethode des Italienischen Weins verbessern und modernisieren. Dafür reist er mit Luigi Veronelli durch Europa und die Vereinigten Staaten um andere Weine verstehen zu lernen und lokale Winzer zu treffen. In den 80er Jahren ist Mario Teil der Elite der italienischen Weinhersteller und wird Lehrer und Mentor vieler junger Winzer. Die Weinberge in den Gemeinden Capriva, Zegla, Pradis und Oleis, wurden 1970 von Mario gepachtet und aufgewertet, bis sie 1989 in seinen Besitz kamen. Er pflegte jedes Detail und setzte auf das Potenzial der "Ponca-Böden" (typisch friaulische mergelhaltige Böden mit einer hohen Konzentration an Kalk und Lehm). Französische Eleganz, deutsche Technologie und friaulische Trauben. Das sind die Grundsteine des Schiopetto Stils. Um die volle Eleganz und die Herkunft der Weine zu entfachen, wird im Herstellungsprozess Edelstahl bevorzugt. 2014 wurde das Unternehmen von Marios drei Kindern an die Familie Rotolo verkauft, welche die Mission von Mario fortsetzt.

http://www.schiopetto.it/