

DODIS

SCHIOPPETTINO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Schioppettino ist eine autochthone rote Rebsorte aus dem Friaul, die auch als Ribolla Nera bekannt ist und hauptsächlich in den östlichen Hügeln des Friauls angebaut wird. Der Ursprung ihres Namens ist wahrscheinlich auf die Eigenschaften der Beere zurückzuführen, deren straffe, dicke Schale beim Kauen ein typisches Knackgeräusch erzeugt. Aus den antiken Ursprüngen (13. Jahrhundert) entsteht ein charaktervoller Wein, der wegen seiner natürlichen Gewürznote sehr geschätzt wird.



Schioppettino

ANBAUGEBIERT

Östliches Friaul, Italien

BODENTYP

Sandstein-Mergel

WEINLESE

Zum richtigen Reifegrad

WEINBEREITUNG

Rotweinherstellung mit Mazeration auf den Schalen in Stahl, wo er bis zur Flaschenabfüllung reift

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rotweinherstellung mit Mazeration auf den Schalen in Stahl, wo er bis zur Flaschenabfüllung reift

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend zu Wildgerichten, rotem Fleisch und halbgereiften Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR

15°-16° C



Flaschengröße 750 ml

DODIS