

## SCHIOPPETTINO

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Diffuso già nel 1200, è tra i più noti vitigni autoctoni friulani, in passato era conosciuto con il nome di Ribolla nera. La sua zona prediletta è tra le colline a sud di Cividale del Friuli e il confine Sloveno. Il nome moderno del vitigno deriva, probabilmente, da due teorie: Schioppettino come riferimento alla croccantezza, e quindi allo “schioppettare” sul palato dei suoi acini a maturazione, oppure al fatto che il vino se imbottigliato giovane e con alto tenore di acido malico, porta allo sviluppo della fermentazione malolattica che al palato da una sensazione di “schioppettare”.

**UVE:** 100% schioppettino.

**VENDEMMIA:** manuale.

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce per 6 giorni, fermentazione a temperatura controllata. Pressatura soffice. Affinamento in bottiglia per un anno.

**ALLEVAMENTO:** guyot.

**COLORE:** rosso rubino con intense note violacee, che calano d'intensità con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** elegante e speziato. Una nota che risalta subito al naso è il pepe verde, amalgamata da un gradevolissimo sottofondo di piccoli frutti rossi come ribes, lamponi, mora selvatica.

**GUSTO:** vino di buon corpo, intenso, molto speziato, leggermente tannico.

**ABBINAMENTI:** accompagna piatti tipici della cucina friulana, primi e secondi a base di selvaggina o carni rosse. Vino anche da meditazione.

**SERVIRE A:** 18°C



Azienda Agricola  
**Scarbolo**

**Cividale del Friuli**

Via Strada di Spessa, 6/1 - Tel./Fax (+39) 0432.716245  
www.scarbolo.org - info@scarbolorg



## SCHIOPPETTINO DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Widespread already in 1200, it is one of the most famous autochthonous Friulian variety of vine and in the past it was known with the name of “Ribolla nera”. Its favourite area is among the hills south of Cividale del Friuli and the Slovene border. The up-to-date name derives probably from two theories: on one side, Schioppettino as reference to the crunchiness and therefore to the “creaking” effect (“schioppettare”) which the ripe grapes produce on the palate. On the other side, if the wine is young bottled with high content of malic acid, it leads to the generation of malolactic fermentation which provokes a sensation of “creaking” on the palate.

**GRAPES:** 100% Schioppettino.

**GRAPE HARVEST:** manual.

**VINIFICATION:** maceration on the skins for 6 days, fermentation at controlled temperature. Soft pressing. Aging in bottle for a year.

**TRAINING SYSTEM:** guyot.

**COLOUR:** ruby red with intense violet notes whose intensity reduces with the aging.

**FRAGRANCE:** elegant and spicy. The note of green pepper stands out immediately to the nose and it is blended by a very pleasant background of little red fruits as currant, raspberries and blackberry.

**TASTE:** full-bodied wine, intense, very spicy, light tannic.

**MATCHES WITH FOODS:** it pairs well with typical dishes of Friulian cooking, first and second courses of game or white meat. It is also a meditation wine.

Serve at 18° C.

## SCHIOPPETTINO DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Dieser schon in 1200 verbreitete Wein ist ein unter den am bekanntesten autochthonen friaulischen Rebsorten und in der Vergangenheit war er mit dem Namen „Ribolla Nera“ bekannt. Sein Lieblingsgebiet ist unter den Hügeln südlich von Cividale del Friuli und der slowenischen Grenze. Der moderne Name kommt wahrscheinlich von zwei Theorien her: Erstens, Schioppettino bezieht sich auf sein knuspriges Merkmal und deshalb auf sein „knistern“ („Schioppettare“ auf Italienisch) von seinen Beeren während des Reifens auf dem Gaumen. Zweitens, wenn der Wein jung und mit hohem Gehalt von Apfelsäure in Flaschen abgefüllt wird, führt es zur Entwicklung der malolaktischen Gärung, die dem Gaumen ein Gefühl von „knistern“ gibt.

**TRAUBEN:** 100% Schioppettino.

**WEINLESE:** manuell.

**WEINHERSTELLUNG:** Aufweichen auf den Schalen für 6 Tage, Gärung durch kontrollierte Temperatur. Leichtes Pressen. Flaschenreife für ein Jahr.

**WEINANBAU:** Guyot-Art.

**FARBE:** Rubinrot mit intensiven veilchenblau Noten, die an Intensität mit der Alterung abnehmen.

**DUFT:** elegant und gewürzt. Eine Note, die sofort zur Nase hervorsteht, ist der grüne Pfeffer. Diese Note vermischt sich mit einem sehr angenehmen Hintergrund von kleinen roten Früchten wie Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren.

**GESCHMACK:** dieser Wein ist körperreich, intensiv, sehr würzig und leicht tanninhaltig.

**SERVIERVORSCHLAG:** es passt zu typischen Gerichten der friaulischen Küche, ersteren und zweiten Gänge aus Wild und rotem Fleisch. Es ist ein „Meditationswein“.

Bei 18° servieren.