



Schioppettino

Zona di Produzione: D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Varietà delle uve: 100% Schioppettino.

Sistema di coltivazione: moncapovolto friulano corto con sesto d'impianto di 4.000 viti per ettaro.

Vendemmia: prima settimana di ottobre.

Vinificazione: chiamato anche Ribolla Nera è uno dei vitigni di sicura provenienza indigena dei Colli Orientali del Friuli. Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno, vengono raccolte rigorosamente a mano e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione.

Dato corso alla svinatura, il vino sarà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo periodo di riposo.

Commercializzazione: in autunno a tre anni dalla vendemmia.

Valori indicativi: acidità totale 5,40 gr/L; alcool 12,80% vol.

ZORUTTI
Vignaiolo in Dolegna



Schioppettino

Production Zone: D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Grape Variety: 100% Schioppettino.

Vine Training System: traditional Friuli short single inverted with a plant density of 4.000 vines per hectare.

Harvest: first week of October.

Vinification: also known as Ribolla Nera, this variety is definitely native to the Colli Orientali del Friuli district. The grapes undergo extensive thinning on the vine in June, are strictly hand-picked and laid in small cases to wither slightly. They are then removed from the stalks and gently crushed. The resulting must ferments on skins with indigenous yeasts for approximately 20 days. During this phase, the must is frequently pumped over to favour the passage of colour and the noble components that define an illustrious red wine from the skins to the fermenting must. After drawing off, the wine is presented to the consumer after a suitable resting period.

Release for sale: in the autumn three years after harvest.

Indicative Values: total acidity 5.40 g/L; alcohol 12.80% vol.

ZORUTTI
Vignaiolo in Dolegna



Schioppettino

Anbaugebiet: D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Traubensorte: 100% Schioppettino

Weinbausystem: friaulische kurze Monocapovolto-Erziehung mit einer Bepflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar

Weinlese: erste Oktoberwoche

Weinbereitung: Die auch Ribolla Nera genannte Traube ist eine jener Rebsorten, deren heimische Herkunft die Colli Orientali des Friauls sind. Nachdem die Trauben im Juni am Rebstock rigoros ausgedünnt wurden, werden sie ausschließlich von Hand gelesen und zum leichten Eintrocknen in kleine Kisten gelegt. Anschließend werden die Trauben entrappt und sanft gekeltert. Die so gewonnene Maische wird mit heimischer Weinhefe fermentiert, wobei sie für ungefähr 20 Tage in Kontakt mit den Traubenschalen 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 Traubenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen.

Nach dem Abstechen des Weines wird er nach einer letzten Ruhezeit der Beurteilung des Verbrauchers unterworfen.

Vertrieb: im Herbst, drei Jahre nach der Ernte

Durchschnittliche Werte: Säuregehalt 5,4 g/l; Alkoholgehalt 12,80 % Vol.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna