

2020 Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali

Venica & Venica | Friaul

Der Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali von Venica & Venica stammt aus den sanften Hügeln des Collio Orientale im Friaul, einem Gebiet, das von kalkhaltigen Mergelböden und einem milden Mikroklima geprägt ist. Diese Bedingungen verleihen den Trauben eine aromatische Tiefe und zugleich Frische. Die Reben wachsen auf sorgfältig gepflegten Parzellen rund um Dolegna del Collio, wo die Familie Venica nachhaltig arbeitet und auf natürliche Ertragsbegrenzung achtet. Nach der Handlese werden die Trauben sanft entrappt und vergoren, wobei die Maische rund zehn Tage auf den Schalen verbleibt, um Farbe und Tannin zu extrahieren. Der junge Wein reift anschließend in französischen Barriques mit geringem Neuholzanteil, bevor er auf der Flasche mindestens 4 Jahre verfeinert wird.

Im Glas zeigt sich ein intensives Rubinrot, in der Nase Noten von Brombeeren, Sauerkirschen und ausdruckskrassen Noten von schwarzen Pfefferkörnern, begleitet von feinen Anklängen an Lakritz, Tabak und Vanille. Am Gaumen ist weich, aromatisch und elegant, mit lebendiger Frische und gut eingebundenen Tanninen; der Abgang ist lang, würzig und präzise. Ein authentischer und charakterstarker Vertreter dieser seltenen friaulischen Rebsorte.



Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | rubinrot |
| Duft | Brombeere, Sauerkirsche, schwarzer Pfeffer |
| Geschmack | komplex, vollmundig, elegant |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Ausbau | Barrique, Edelstahl, großes Holzfass |
| Trinkreife | 2025-2034 |
| Trinktemperatur | 16-18°C |

Speiseempfehlung

aromatische Gerichte, Geschmortes, Hartkäse

Produzent

Die große Liebe zu einem Stück Land im Collio veranlasste den Großvater der Brüder Gianni und Giorgio Venica ein Bauernhaus und die dazugehörigen Weinberge im Dörfchen Cerò zu kaufen. Heute, mehr als 80 Jahre später, steht das Weingut an der Spitze der Weinbaubetriebe im Collio. Zusammen mit Giorgio als Agronomen und Gianni als Önologen wird es auch von dessen Frau Ornella, zuständig für Vertrieb und Marketing, sowie auch deren Sohn Giampaolo, der als Önologe seinen eigenen Input gibt, geführt. Das Collio im äußersten Osten des Friaul gilt als DAS Weißweingebiet in Italien schlechthin. Zum einen ist es gegen die kalten Nordwinde durch die Julischen Voralpen abgeschirmt, zum anderen sorgt die Nähe zur Adria für ein mildes und gemäßigtes Klima. Die deutlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind für frische, klare Aromen und eine schöne Säure in den Weinen verantwortlich. Die kargen Kalkmergelböden bringen dazu außerordentliche Mineralität. Die Familie Venica findet hier optimale Voraussetzungen für ihre Weinphilosophie. Außerdem garantiert der respektvolle und naturnahe Umgang mit den natürlichen Ressourcen sowie das unermüdliche Qualitätsstreben Jahr für Jahr Spitzenweine. Mit viel Leidenschaft und Liebe entstehen unter anderem die hochdekorierten Cru-Weißweine aus den besten Lagen wie der Sauvignon blanc Ronco delle Mele, der Friulano Ronco delle Cime, der Ribolla Gialla L'Adelchi.

SardoVINO

1930

KULINARISCHE WEINHANDLUNG

Gründungsjahr

1930

Anzahl der Mitarbeiter

19

Rebfläche

40 Hektar

Zahl produzierter Flaschen

310000

Rebsortenspiegel

Friulano, Ribolla Gialla Malvasia, Traminer Aromatico, Sauvignon, Pinot Grigio, Binaco

Chardonnay, Merlot, Cabernet franc, Refosco Schiopettino

Localita' Cero' | 8, 34070 Dolegna del Collio GO | Italien

