

2020 Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali

Venica & amp; Venica | Friaul

Der Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali 2018 von Venica & Der Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali 2018 von Venica & Der Schioppettino DOC Friuli 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 ausdruckkstarken 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 und dieser seltenen friaulischen Rebsorte.

Sensorik

Farbe rubinrot

Duft Brombeere, Sauerkirsche, schwarer 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.

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

