



venchiarezza



Red ribella

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

L' indigeno dell' estremo Nord-est d' Italia. Anticonformista, radicato, coriaceo. Insofferente ai trattamenti fitosanitari ed alle pratiche viticole, e per questo stato salvato in extremis dall'estinzione. E' oggi uno dei vitigni a bacca rossa più interessanti del territorio, un patrimonio da salvaguardare.

Uve

Schioppettino

Vigneto

Età media vigneto: 10 anni
Numero medio di ceppi per ettaro: 4.500
Forma di allevamento: capovolto monolaterale
Produzione media: 70 q.li/ha
Momento della vendemmia: seconda settimana di ottobre

Vinificazione & affinamento

Anche per questa tipica uva, dopo la diraspatura ed una leggera pigiatura, siamo soliti svolgere la fermentazione alcolica con lieviti indigeni. Affinamento solo in acciaio inox, il legno non nobilita ma bensì interferisce con il singolare carattere del nostro Schioppettino.

Sensazioni

Colore rosso porpora, non molto carico, ma vivacissimo.

Tipici sentori speziati, con note pepate che accompagnano una distesa di piccoli frutti rossi. Gusto vivace, con discreta freschezza acida, e retrolfatto mediamente persistente.

Abbinamenti

Ideale da solo o come aperitivo servito fresco. Può accompagnare piatti di carne non impegnativi, e perchè no qualche preparazione speziata a base di pesce.

Temperatura di degustazione: 16°C

Grado alcolico: (% vol) 12,5%

Acidità totale: (g/l) 5,00