



Red ribella

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

W

斯奇派蒂诺(Schioppettino)红葡萄原产于意大利东北部的弗留利大区(Friuli)。最早记载是从13世纪开始种植, 至今一直深受人们的喜爱。

斯奇派蒂诺之于弗留利大区就像黑皮诺(Pinot Noir)之于勃艮地(Burgundy)。斯奇派蒂诺不易种植也不易酿造, 但它并没有妥协, 反而深深地扎根在土壤里, 以顽强的生命力存活并赋予人们美酒。

今天, 斯奇派蒂诺是弗留利大区最好的红葡萄酒之一, 非常值得收藏。

品种

斯奇派蒂诺

葡萄园

平均葡萄树寿命: 10年。

每公顷果苗: 4500株。

培育方法: 改良单居由式(single guyot)

平均产量: 7000公斤/公顷

收成季节: 10月中旬

酿酒与熟成

去除葡萄梗之后, 必须与葡萄皮一起自然发酵。仅在不锈钢桶里培养 (并非在橡木桶里培养), 以呈现斯奇派蒂诺葡萄酒原始独特的特性。

品尝

颜色: 鲜明的紫红色

嗅觉: 带有如红色浆果般的芳香伴随着胡椒的特殊风味。

口感: 清新活泼的酸度。酒体适中。

食物搭配

非常适合与微重口味的食物搭配: 烧烤肉类以及野鸡类。或者, 何不试试搭配风味海鲜!

饮用温度: 16°C/ 61°F

酒精度: 12.5%

总体酸度: 6 g/L