



Red ribella

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

斯奇派蒂諾

介紹

斯奇派蒂諾(Schioppettino)紅葡萄原產於義大利東北部的弗留利大區(Friuli)。最早記載是從13世紀開始種植, 至今一直深受人們的喜愛。斯奇派蒂諾之於弗留利大區就像黑皮諾(Pinot Noir)之於勃艮地(Burgundy)。斯奇派蒂諾不易種植也不易釀造, 但它並沒有妥協, 反而深深地紮根在土壤裡, 以頑強的生命力存活並賦予人們美酒。今天, 斯奇派蒂諾是弗留利大區最好的紅葡萄酒之一, 非常值得收藏。

品種

斯奇派蒂諾

葡萄園

平均葡萄樹壽命: 10年。
每公頃果苗: 4500株。
培育方法: 改良單居由式(single guyot)
平均產量: 7000公斤/公頃
收成季節: 10月中旬

釀酒與熟成

去除葡萄梗之後, 必須與葡萄皮一起自然發酵。僅在不鏽鋼桶裡培養 (並非在橡木桶裡培養), 以呈現斯奇派蒂諾葡萄酒原始獨特的特性

品嚐

顏色: 鮮明的紫紅色
嗅覺: 帶有如紅色漿果般的芳香伴隨著胡椒的特殊風味。
口感: 清新活潑的酸度。酒體適中。

食物搭配

非常適合與微重口味的食物搭配: 燒烤肉類以及野雞類。或者, 何不試試搭配風味海鮮!

飲用溫度: 16°C / 61°F

酒精度: 12.5%

總體酸度: 6 g/L