



Red Ribella

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

スキオッペッティーノ

概要

北東イタリア地域の土着品種で、この地方に非に長く根付いた品種です。畑での人の手入れなどの介入がなくとも生き続ける、強い生命力があります。今日、赤ブドウ品種として、この地域ではより注目度の高い、土着品種のひとつといえます。

ブドウ品種

スキオッペッティーノ

ブドウ栽培について

平均樹齢: 10年
植樹密度: 4,500本/1ヘクタール
仕立て方法: シングル・グイヨー
生産量: 7,000リットル/1ヘクタール
収穫時期: 10月中旬

醸造・熟成について

除梗、軽い圧搾後土着酵母を添加し、アルコール発酵を行う
スキオッペッティーノ本来の個性を生かすことを目的に、熟成はステンレスタンク内にて行われる。

特徴

色: 深みのある鮮明な真紅色。
香り: スパイス系な香りに小さなベリー系の香りが相伴する。
味わい: 生き生きとした、適度な心地よいフレッシュな酸味。後に続く余韻も適度に残る。

料理との組み合わせ

単独で食前酒としても。シンプルに調理した肉料理、また、香草やスパイスを効かせた魚介をベースとした料理との組み合わせも良い。

適温

16°C

アルコール度数

12.5%

総酸度

5.0g/1リットル