



## Red ribella



Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) / [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

Der „Einheimische“ der nordöstlichsten Ecke Italiens.

Unangepasst, zäh und tief in seiner Heimat verwurzelt.

Beständig gegen jedes Pflanzenschutzmittel und Weinbauverfahren, konnte die robuste Rebsorte erfolgreich vor dem Aussterben gerettet werden.

Heute einer der interessantesten Rotweine der Region – ein Erbe, das es zu bewahren gilt.

### *Rebsorten*

Schioppettino

### *Weinberg*

Alter der Reben: 10 Jahre

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar

(Durchschnitt): 4.500

Erziehungsform: Einfacher Pendelbogen

Ertrag (Durchschnitt): 70 Doppelzentner/ha

Weinlese: Zweite Oktoberwoche

### *Weinbereitung & reifung*

Auch diese Rebsorte vergärt nach dem Entrappen und der sanften Pressung spontan mit Eigenhefe. Die Reifung erfolgt ausschließlich im Edelstahltank, denn in diesem Fall beeinträchtigt das Holzfass den besonderen Charakter des Weins, anstatt ihn zu veredeln.

### *Die sinne*

Leuchtendes, mittelkräftiges Purpurrot. Charaktertypische Würzigkeit, mit interessanter Pfeffernote und Duft nach kleinen Beeren. Lebendiger Geschmack mit angenehm säuerlicher Frische und mittellangem Abgang.

### *Passt zu*

Ideal einfach so zu genießen oder kühl serviert als Aperitif.

Passt gut zu einfacheren Fleischgerichten und würzigeren Fischgerichten.

*Serviertemperatur:* 16°C

*Alkoholgehalt* (% vol) 12,5%

*Gesamtsäure* (g/l) 5,00