



L'illustrazione
The Illustration



Ritratto di Giuseppe Baccichetto – 1906

Alle personalità della nostra famiglia: un vino dal valore indiscutibile, simbolico e autentico, con un profumo suadente e con richiami speziati e di ciliegia matura. Persistente e dolce, lo Schioppettino è un vino da conversazione. Si abbina perfettamente al dessert o ai formaggi saporiti, piccanti ed erborinati.

Portrait of Giuseppe Baccichetto – 1906

To the personalities of our family: a wine of unquestionable, symbolic and authentic value, with a persuasive aroma and hints of spices and ripe cherries. Persistent and sweet, Schioppettino is a wine for conversation. It pairs perfectly with desserts or strong-flavoured, piquant and blue cheeses.

Scopri gli altri vini del mondo Famiglia
Discover the other wines of the "Famiglia" world
Radixuva • Arc di San Marc • Polsat • Ribolla Spumante

Schioppettino

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Varietà d'uva: Schioppettino

Sistema di allevamento: Sylvoz

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa una settimana, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso violaceo, quasi impenetrabile

Profumo: Suadente ed intenso. Le avvolgenti note di ciliegia matura, lampone, mora si fondono a richiami speziati, pepati, tipici del vitigno.

Gusto: L'attacco è morbido e voluttuoso. La dolcezza della frutta matura completa l'eleganza dei tannini.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con formaggi saporiti, piccanti ed erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

DATA SHEET

Varietal: Schioppettino

Appellation: I.G.T Venezia Giulia

Grape variety: Schioppettino

Training system: Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: Third week of September.

Vinification: The grapes are gently destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats. Frequent pumping over is carried out, for a period of about a week, to extract the colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

Ageing: At the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Purplish red, almost impenetrable

Aroma: Persuasive and intense. The captivating notes of ripe cherries, raspberries and blackberries blended with spicy, peppery hints typical of the wine.

Taste: The base is soft and voluptuous. The sweetness of the ripe fruit completes the elegance of the tannins.

PAIRINGS

It goes perfectly with savoury, spicy, and blue-veined cheeses

SERVING TEMPERATURE

18 - 20° C