



IL RONCAL
Vigneti Montebello di Fornalis

SCHIOPPETTINO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Autoctone Rebsorte, die fast ausschließlich im Hügelgebiet der Gemeinde Prepotto und Umgebung angebaut wird.

- Anbaugebiet:* Hügel Montebello in Fornalis di Cividale del Friuli.
Alter der Rebstöcke: 2005.
Höhe: 203 Meter über dem Meeresspiegel.
Ausrichtung: Süden - Westen.
Boden: Sandstein eozänen Ursprungs.
Yiehform: Guyot.
Dichte der Rebstöcke: 4.750 Rebstöcke/ha.
Ertrag pro Rebstock: Ungefähr Kg. 1,40.
Art: Rot, trocken.
Rebsorten: Schioppettino 100%.
Ernte: Spät, in Kisten, Traubenauslese von Hand selektioniert.
Vinifizierung: Die Trauben werden abgerebelt und mit den Schalen einer temperaturkontrollierten Gärung von 15 Tagen unterzogen. Mit der sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen mit anschließender natürlicher Klärung. Der Wein verbleibt für 24 Monate in Eichenbarriques aus 2° Benutzung und wird dann in Stahltanks umgefüllt. Folgt eine Flaschenlagerung für 3 Monate.
- Alkoholgehalt:* 13,50%.
Lagerfähigkeit: Bis 10 Jahre und länger.
Organoleptische Eigenschaften: Intensives Rubinrot, mit violetten Reflexen; im Duft wenig, charakteristisch nach wilder Brombeere, Himbeere und Blaubeere. Mit zunehmendem Alter entwickelt sich ein elegantes Bouquet von Waldfrüchten. Trocken, samtig und frisch im Geschmack. Erreicht nach einem Jahr seinen Höhepunkt und eignet sich für eine längere Lagerung.
- Serviertemperatur:* 16-18°C.
Gastronomische Empfehlungen: Ein idealer Begleiter für Pastagerichte mit Wildbret-Sossen und zu Wildbret.

Azienda Agricola IL RONCAL

via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italy - tel. +39 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it