



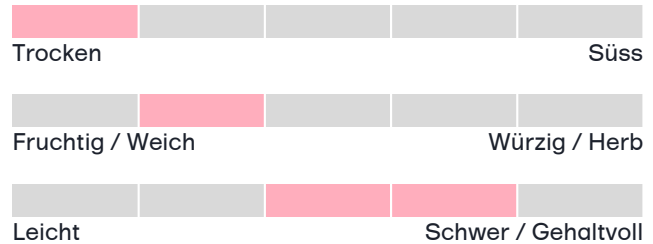
Vergani

SAUVIGNON SCHIOPETTO



Collio DOC, Schiopetto, Friaul, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Strohgelbe Farbe; Ein elegantes Blütenaroma begleitet von Noten nach Citrus und tropischen Früchten verleiht dem Sauvignon seine Komplexität in der Nase. Der Gaumen wird durch Aromen von Minze und Brennnessel ergänzt. Breiter Abgang.

Vinifikation

Im Stahltank 10-12 Tagen bei 14°C vergoren, während 8 Mt. auf der Feinhefe ausgebaut.

Traubensorten

100% Sauvignon Blanc

Alkohol

13 %

Format

75 cl

SCHIOPETTO

Mario Schiopetto wird 1930 geboren. Er macht Erfahrungen als Feuerwehrmann und später auch als LKW-Fahrer. Unter anderem hilft er seinem Vater bei der Weinauswahl für das familieneigene Wirtshaus, welches er nach dem Tod der Eltern übernimmt. 1965 produziert er den ersten reinen "Tocai". So beginnt die Ära des friaulischen Weissweines, der das Ansehen des italienischen Weißweines verwandelt. In den Folgejahren wird Mario Teil einer Gruppe von Italienischen Winzer, welche die Produktionsmethode des Italienischen Weins verbessern und modernisieren. Dafür reist er mit Luigi Veronelli durch Europa und die Vereinigten Staaten um andere Weine verstehen zu lernen und lokale Winzer zu treffen. In den 80er Jahren ist Mario Teil der Elite der italienischen Weinhersteller und wird Lehrer und Mentor vieler junger Winzer. Die Weinberge in den Gemeinden Capriva, Zegla, Pradis und Oleis, wurden 1970 von Mario gepachtet und aufgewertet, bis sie 1989 in seinen Besitz kamen. Er pflegte jedes Detail und setzte auf das Potenzial der "Ponca-Böden" (typisch friaulische mergelhaltige Böden mit einer hohen Konzentration an Kalk und Lehm). Französische Eleganz, deutsche Technologie und friaulische Trauben. Das sind die Grundsteine des Schiopetto Stils. Um die volle Eleganz und die Herkunft der Weine zu entfachen, wird im Herstellungsprozess Edelstahl bevorzugt. 2014 wurde das Unternehmen von Marios drei Kindern an die Familie Rotolo verkauft, welche die Mission von Mario fortsetzt.

<http://www.schiopetto.it/>