

REDRIBELLA



Varietali:
100% Schioppettino

Tipologia:
Monovitigno rosso

Temperatura di servizio:
12-16 C°

Grado alcolico:
Vol 12%

Bottiglia:
0,75 l

Lifestyle:
Glocal Red

Abbinamenti:
Asian-fusion

Ideale per:
Frequent flyers

Rosso da uve indigene Schioppettino

Quando abbiamo iniziato a gestire il primo vigneto di Schioppettino in biologico ci siamo immediatamente resi conto di quanto peculiare sia questo vitigno. Estremamente esigente in termini climatici, si esprime al meglio in ambienti freschi e ventilati, senza ristagni di umidità data la sua suscettibilità alle malattie fungine. È l'ultima uva che raccogliamo, generalmente in Ottobre avanzato. Fermenta ed affina in vasche di cemento. Autoctono del Nord-Est

del Friuli, difficilissimo ed anticonformista, seppur capace di produrre vini di grande contemporaneità. Dallo Schioppettino non ricaviamo vini opulenti, ma al contrario snelli ed eleganti, dotati di una tipica speziatura.

Colore rosso dal porpora al rubino, molto vivace. Non appesantito da tannicità, libra nel palato ove riporta le note speziate e fruttate percepite all'olfatto.