

BLANC DES ROSIS 2008

DENOMINAZIONE: IGT Bianco Venezia Giulia
UVE: 40% Tocai Friulano, 14% Pinot Grigio, 17% Sauvignon, 19% Malvasia Istriana, 10% Ribolla Gialla

PRIMA ANNATA: 1986

DATI ANALITICI

ALCOOL % VOL: 14%
ZUCCHERI: 2.4 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 5 g/l

NOTE DI PRODUZIONE

TERRENI:

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

EPOCA VENDEMMIALE:

MODALITÀ DI RACCOLTA:

RESA PER ETTARO:

FERMENTAZIONE:

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

AFFINAMENTO:

INVECCHIAMENTO:

PRODUZIONE IN BOTTIGLIE:

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE:

PROFUMO:

GUSTO:

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Per lo più argille e marne di origine eocenica
 Cordone speronato e Guyot
 Tra la seconda decade di agosto e la prima di settembre
 Manuale
 60 Hl/ettaro
 10-12 giorni in acciaio, la Malvasia in tonneaux
 18° C
 In acciaio inox, la Malvasia in tonneaux di 1°/2° passaggio
 Un minimo di 3 mesi in bottiglia
 32.200

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
 Intensi aromi, caratterizzati da sentori floreali e frutta tropicale, il blend dona note speziate, nel quale spiccano la Malvasia e il Tocai.
 Ricco e complesso, un vino guidato da sentori di frutta e con interessante acidità, che da sensazioni di scorrevolezza; l'invecchiamento dona mineralità.
 12° C
 Eccellente aperitivo, ottimo con frutti di mare e primi piatti a base di pasta; con l'età interessante il contrasto con piatti cremosi a base di funghi



DESCRIZIONE DI ANNATA:

L'annata 2008, dopo un inverno con temperature leggermente al di sopra della media stagionale, è stata caratterizzata da una primavera discretamente piovosa e con poche ore di luce. Il germogliamento della vite è iniziato nella seconda decade di aprile, mentre la fioritura è cominciata gli ultimi giorni di maggio. Durante tutta l'estate le temperature sono state nella media del periodo, con una piovosità di poco maggiore rispetto agli ultimi anni. I vini, a fine fermentazione, risultavano meno immediati rispetto all'annata precedente, ma dotati di un buon equilibrio.

Azienda Agricola Mario Schiopetto s.s.
 34070 Capriva del Friuli (GO)
 Italia - Via Palazzo Arcivescovile, 1
 Tel. 0481.80332 - Fax 0481.808073

E-Mail: azienda@schiopetto.it - amministrazione@schiopetto.it

R.E.A. 66663/GO - M. GO 009718
 Partita IVA CEE IT01040860312
 C.F. 01040860312
 Cod. ACCISA IT00GOV00031V

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



Prova na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.